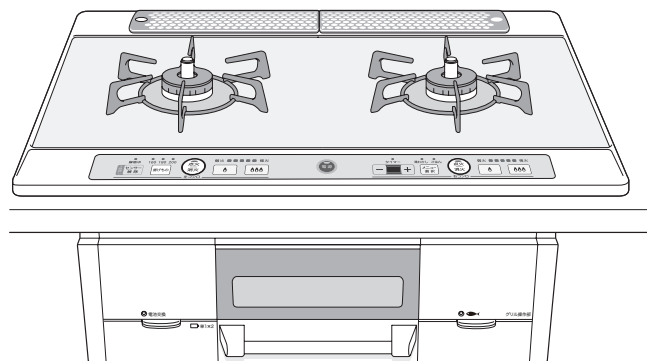
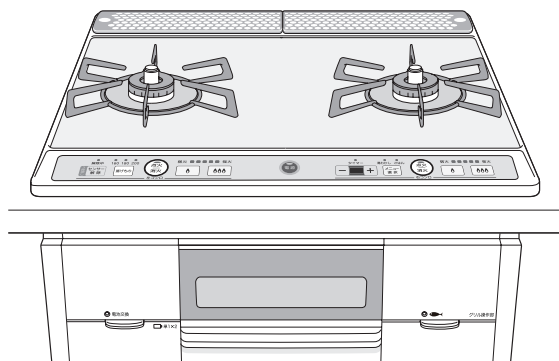
Rinnai 家庭用

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用＜ビルトインコンロ＞

型　式	型式の呼び
RS21W9S7R	RB21W9SR-L RB21W9SR-R
RS21W9S8R	
RS21W9K12R	RB21W9KR-L RB21W9KR-R
VH2W9K12R	

型　式	型式の呼び
RS721W9S7R	RB721W9SR-L RB721W9SR-R
RS721W9S8R	

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡して再購入してください。

- ● 火が消えた
- ● 火がつかない
- ● 火が小さくなった

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 56 ページをご覧ください

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

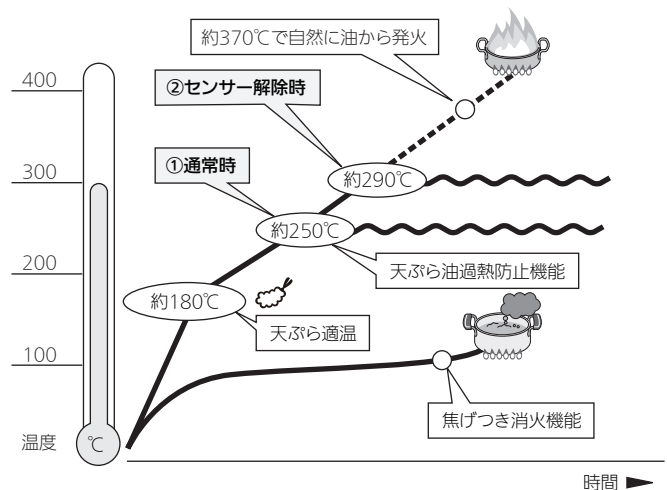
なるほど 安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや、
天ぷら油の過熱を未然に防止

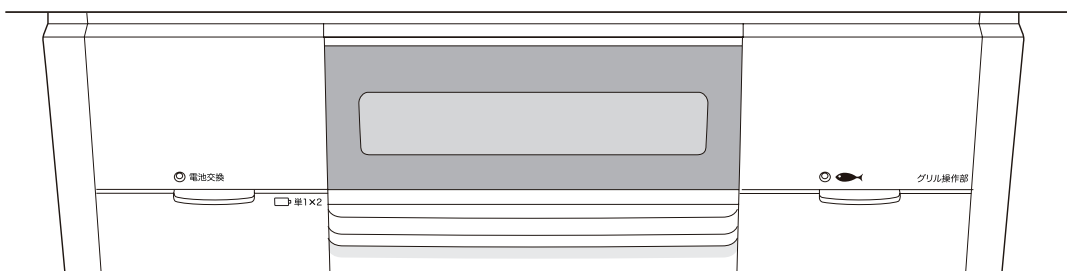
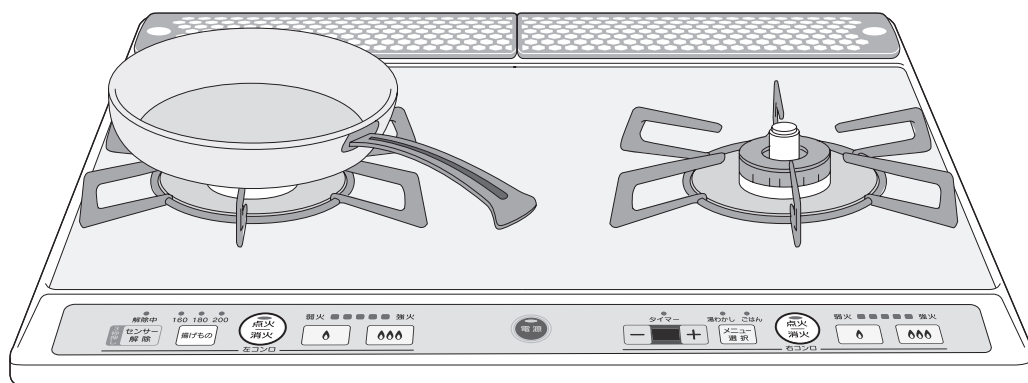
② なべ底が高温になると、
自動的に弱火になる安全設計

③ 煮ものなどで
焦げつきを、
初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時

センサー解除は温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。
センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。
センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。
センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は作動しません。

お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 56 ページ

1 火がつかない

■ なべを置いてください。
■ 乾電池を確認してください。

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

3 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

⚠ 警　告

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

もくじ

各部のなまえ（コンロ） …… 3
各部のなまえ（グリル・その他） …… 5
便利機能で楽しく調理 …… 7

安全なご利用のために

安全上のご注意（必ずお守りください） 8
安全上のご注意（使用編） …… 9
安全上のご注意（設置編） …… 15

このコンロについて

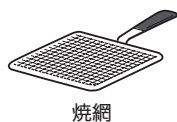
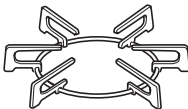
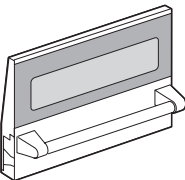
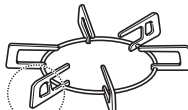
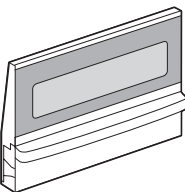
知っておいていただきたいこと …… 16
安全機能 …… 17
各種設定の変更 …… 19

毎日の使いかた

コンロ
基本の操作 …… 21
揚げものをする …… 23
コンロタイマーを使う …… 25
炒めもの・いりものをする …… 27
お湯をわかす …… 29
ごはんを炊く …… 31

グリル
取り扱いと準備 …… 35
手動で調理（マニュアルモード） …… 37
自動で調理（オートメニューモード） …… 39

長くご利用いただくために

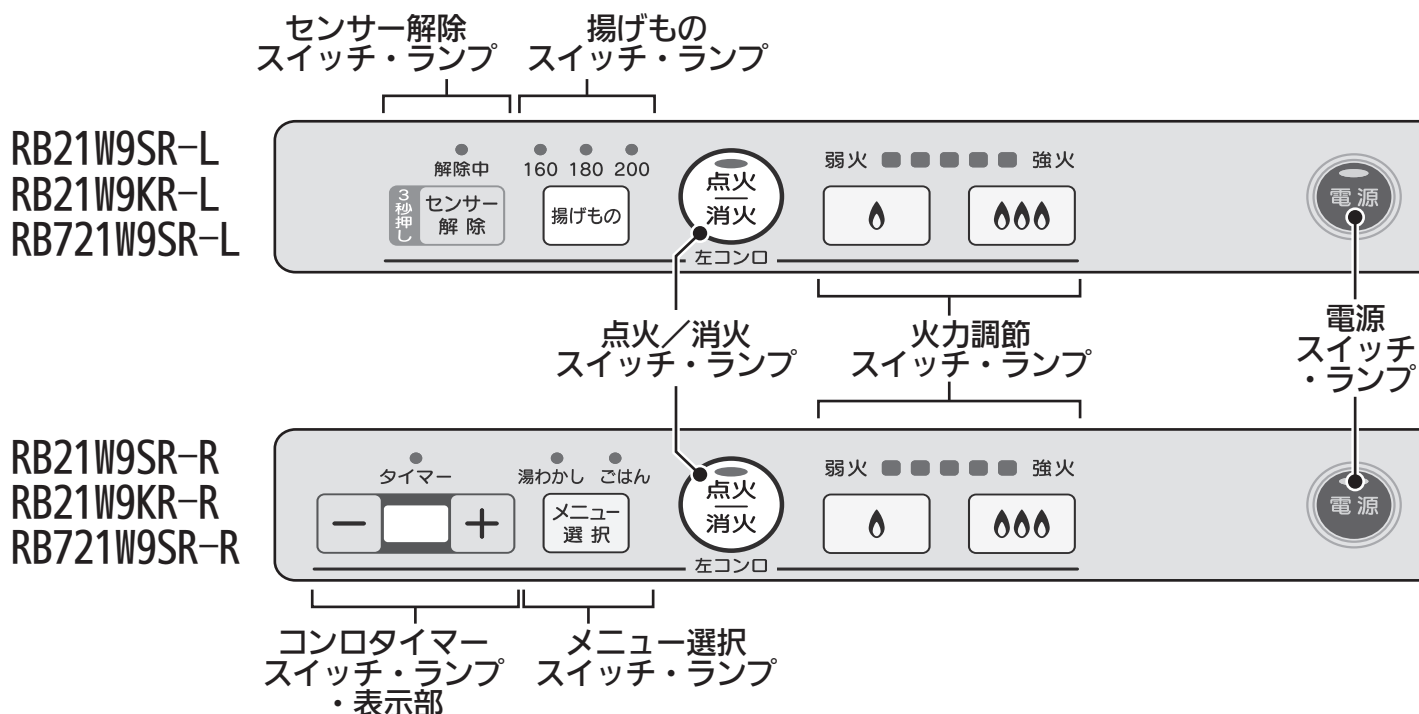
日常点検とお手入れの道具 …… 43
部品の取り付けと取りはずし …… 45
お手入れのしかた（コンロ） …… 47
お手入れのしかた（グリル） …… 49
乾電池を交換する …… 50
よくあるご質問（Q&A） …… 51
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 57
交換部品・別売品のご紹介 …… 59
長期間使用しない場合／仕様 …… 60
アフターサービス／廃棄時のお願い 61
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ（コンロ）

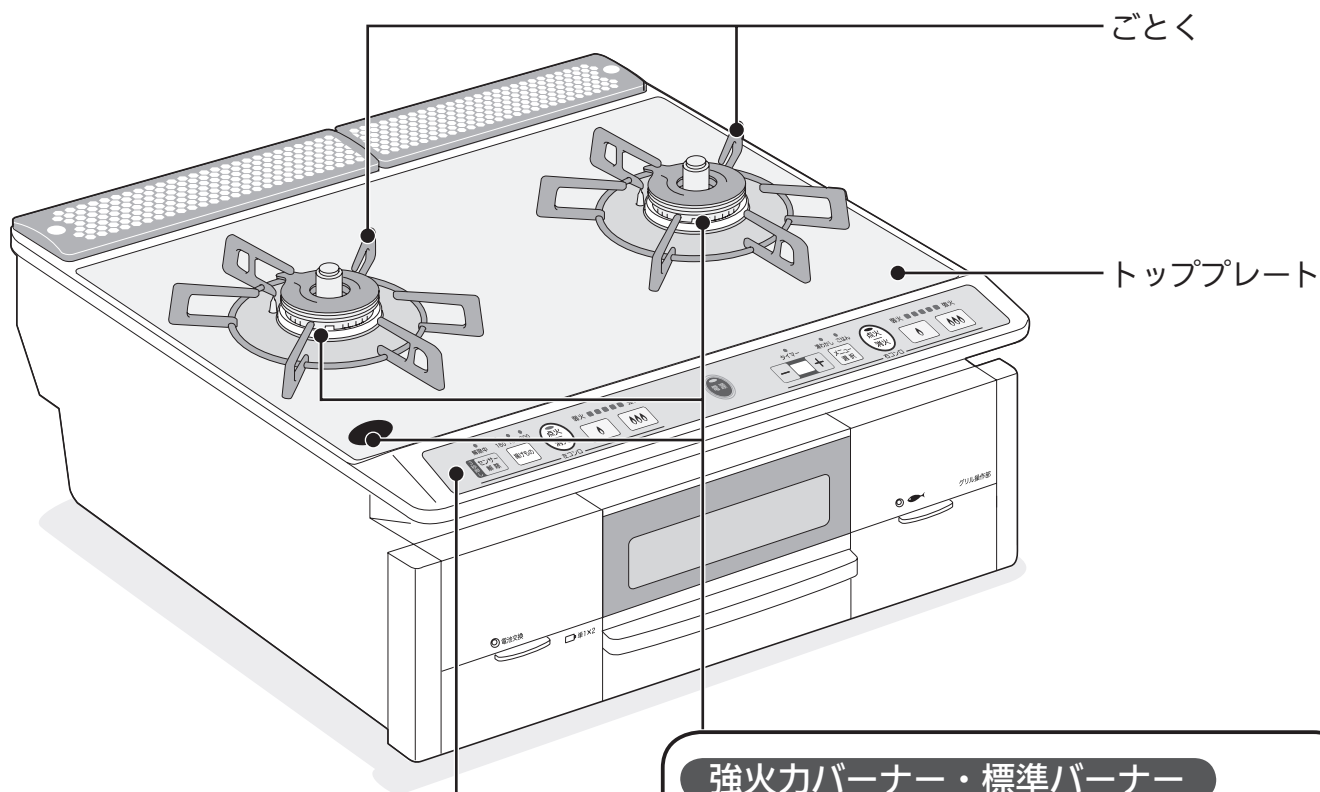
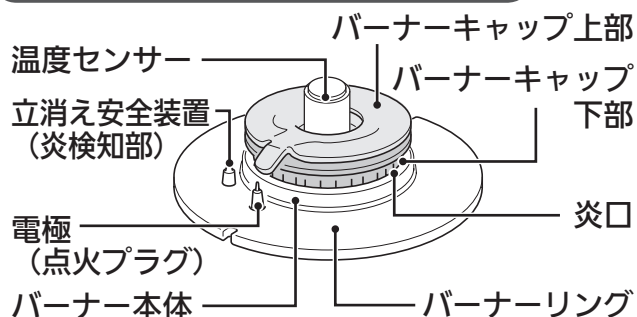
型式により形状や材質は異なります。

型式	型式の呼び	トッププレート		強火力バーナー	バーナーキャップ・排気口カバー	ごとく	グリルとびら取っ手
		幅	種類				
RS21W9S7R	RB21W9SR-L	60cm タイプ	ガラス	左	〈バーナーキャップ〉ステンレス 〈排気口カバー〉メッキ加工	ステンレス	
	RB21W9SR-R	60cm タイプ	ガラス	右			
RS721W9S7R	RB721W9SR-L	75cm タイプ	ガラス	左			
	RB721W9SR-R	75cm タイプ	ガラス	右			
RS21W9S8R	RB21W9SR-L	60cm タイプ	ガラス	左	ホーロー加工	ホーロー加工 指かかり	
	RB21W9SR-R	60cm タイプ	ガラス	右			
RS721W9S8R	RB721W9SR-L	75cm タイプ	ガラス	左			
	RB721W9SR-R	75cm タイプ	ガラス	右			
RS21W9K12R VH2W9K12R	RB21W9KR-L	60cm タイプ	パール クリスタル	左			
	RB21W9KR-R	60cm タイプ	パール クリスタル	右			

型式 RS21W9S7R・RS721W9S7R のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。☞47・48・59ページ（ただし、高温となるごとくの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

コンロ操作部

※型式により形状や材質は異なりますが、部品名称は同じです。

各部のなまえ（グリル・その他）

排気口カバー

排気口

グリル点火確認ランプ

下火カバー
（左右にあります。）

グリル焼網

電池交換サイン

電池ケースふた

グリル皿

グリル皿受け

グリルとびら

グリルとびら取っ手

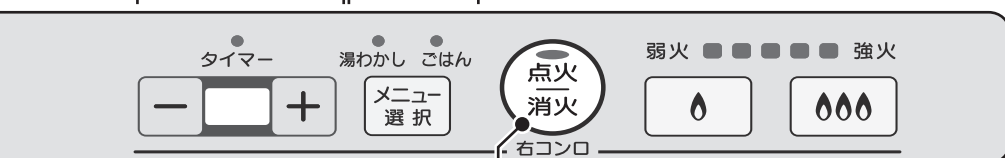
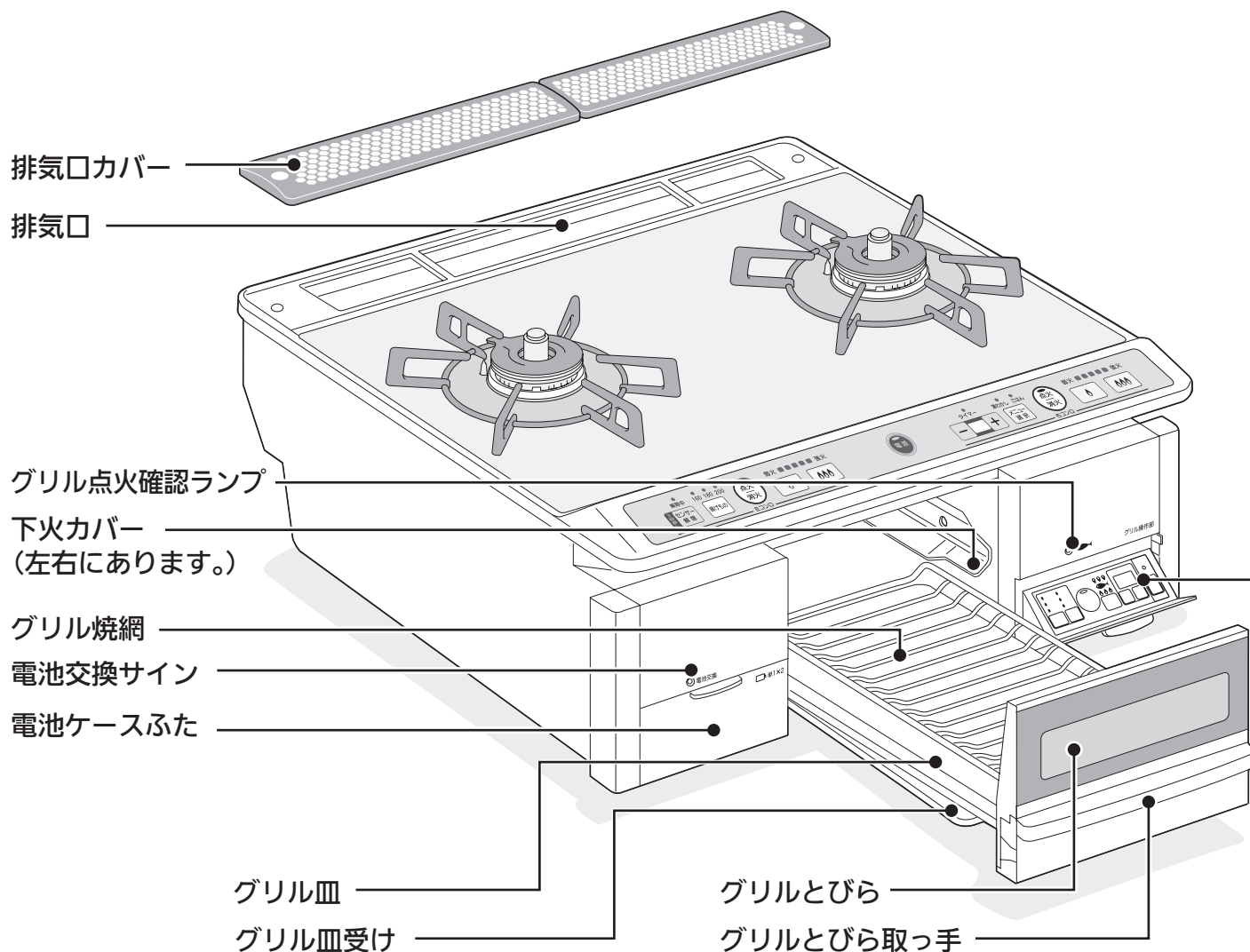
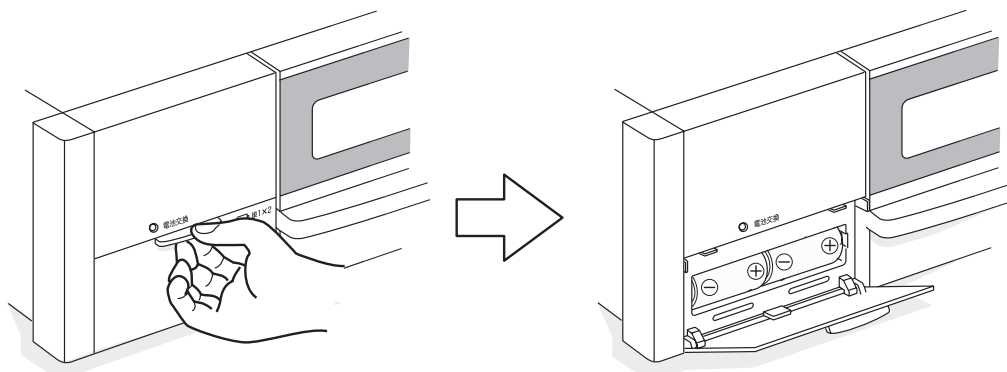
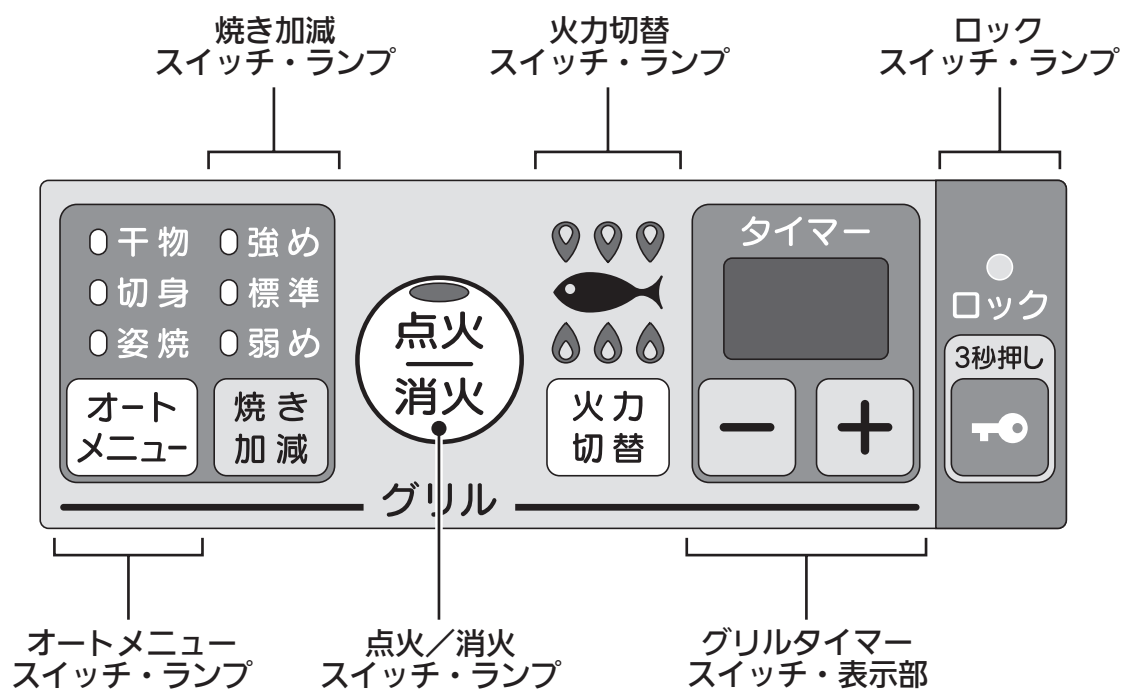
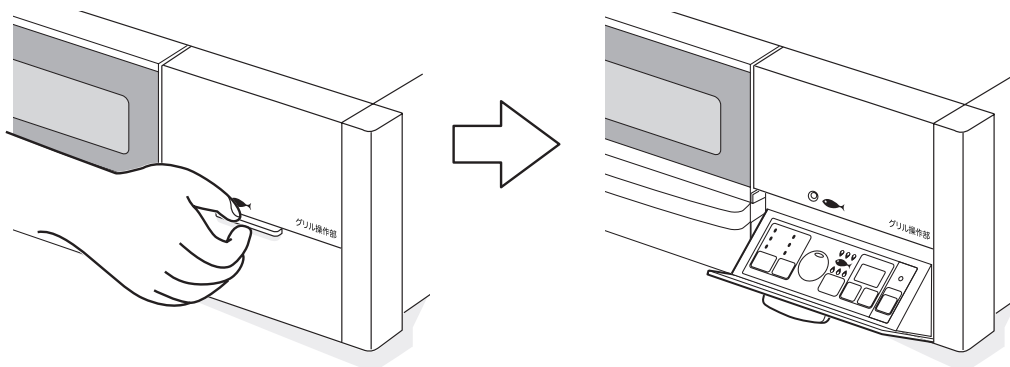
グリル操作部

焼き加減
スイッチ・ランプ

火力切替
スイッチ・ランプ

ロック
スイッチ・ランプ

干物　強め
切身　標準
姿焼　弱め
オート
メニュー
焼き
加減
点火
消火
火力
切替
タイマー
－　＋
ロック
3秒押し
グリル

オートメニュー
スイッチ・ランプ

点火／消火
スイッチ・ランプ

グリルタイマー
スイッチ・表示部

グリル操作部の開けかた

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 23ページ	揚げものモード 揚げもの 焼きギョーザ お好み焼きにも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 25ページ	コンロタイマーモード － ＋ ゆでたまごにも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 27ページ	センサー解除 センサー 解 除 ぎんなん ごまをいるときにも
お湯をわかすとき ☞ 29ページ	湯わかしモード メニュー 選 択 コーヒー 紅茶の湯わかしに…
ごはん炊くとき ☞ 33ページ	ごはんモード メニュー 選 択 雑穀米 麦ごはんも炊けます
グリルを使うとき ☞ 39ページ	オートメニューモード オート メニュー 切身 干物を焼くときにも

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

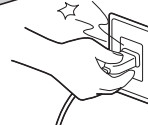
火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

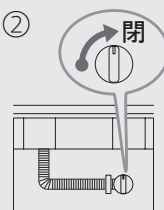
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（供給業社）に連絡する。

②

③

安全上のご注意（使用編）

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

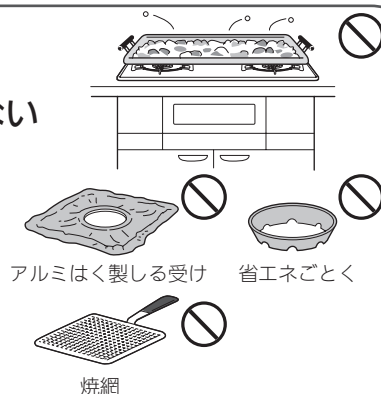
コンロには

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない

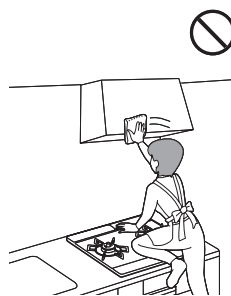
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく

焼網

トッププレートには

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一トッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。

■センサー解除で揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにはものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には

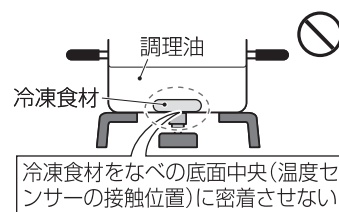
■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

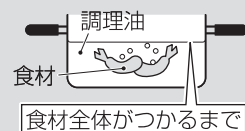
なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられてなべ底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

■点火／消火スイッチを押して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞ 51 〜 58ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

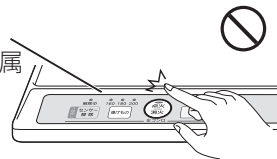
安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用後は

接触禁止

■操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

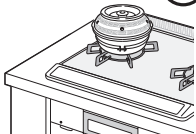
- やけどのおそれがあります。
  グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。
  また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。
- コンロバーナーの炎や輻射の熱により、操作部周囲の上側の金属が熱くなっています。冷めるまで触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

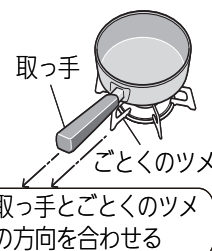
ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手なべや小径なべ、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底のなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。なべの取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華なべなどの丸底なべは取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽いなべは調理物を含めて 300 g 以上で調理する

軽いなべや取っ手が重い片手なべは、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってもなべが傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

排気口には

■手や顔などを近づけない
■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。
なべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■天面の操作部、表示部には次のようなことはしない

- 手をつく
- 熱いなべやフライパンなどを置く
- 調味料や菜ばしなどのものを置く
- 水や洗剤をかける

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■グリル操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■グリル操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■点火 / 消火スイッチを押して、消灯し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

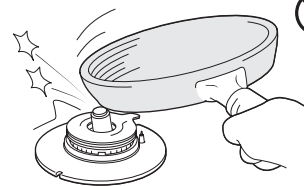
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

温度センサーは

■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

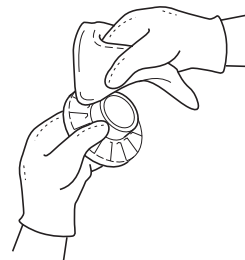
■ロックをして、電源スイッチを切る

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

グリルは

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 点火 / 消火スイッチを押して火を消す。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

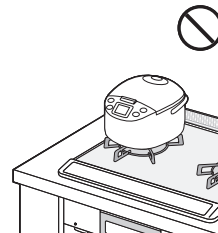
突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器損傷のおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのコンロ操作部やラベルの上に置かないでください。
  操作部シートやラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

安全上のご注意（設置編）

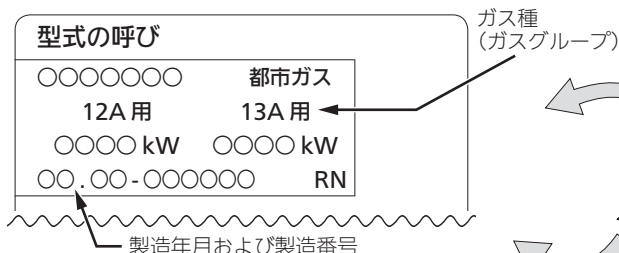
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

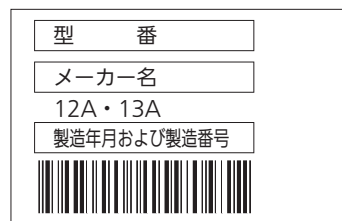
分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。

※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の電池ケースふた裏面に張ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

※ 製造年月 12.08 以降の機器に張ってあります。

〈例〉機器情報シール（12 A・13 Aの場合）

※ 製造年月 12.07 以前の機器に張ってあります。

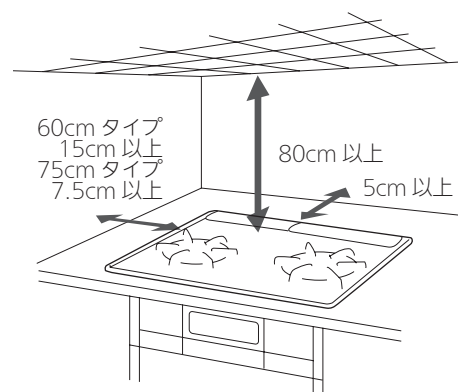
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。

（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

知っておいていただきたいこと

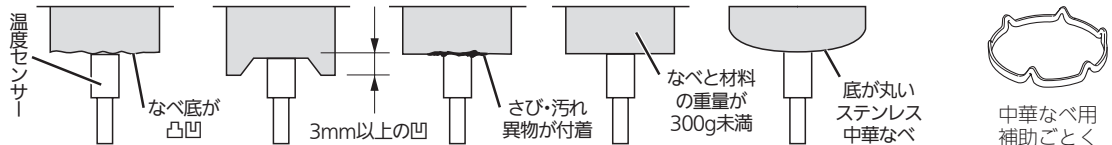
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。

温度センサー
なべ底が凸凹
3mm以上の凹
さび・汚れ 異物が付着
なべと材料の重量が300g未満
底が丸いステンレス中華なべ
中華なべ用補助ごとく

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器　土鍋　底が浅く広いなべ

なべの選びかた

ごはんモードに適したなべについては、☞ 32ページをご覧ください。

なべの種類	材質		●揚げもの (油の量200mℓ以上) ●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量 (500mℓ～1ℓ)	●湯わかしモード 水の量 (500mℓ～2ℓ)
なべ フライパン	材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華なべ	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	―
	材質：ステンレス (底が平らなもの)	※厚手	○	○	○	―
		※薄手	×	○	×	―
無水なべ 多層なべ			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ			×	○ (ただし、火が消える場合があります)	×	×
やかん			―	○	―	○

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満

○：適しています

×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華なべを使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によっては、なべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 (強火力バーナー) (標準バーナー)

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 (強火力バーナー) (標準バーナー) グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 (強火力バーナー) (標準バーナー)

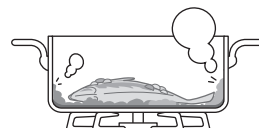
コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 19ページ

グリル消し忘れ消火機能 グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 38ページ

煮ものなどで焦げつきを初期段階で自動消火

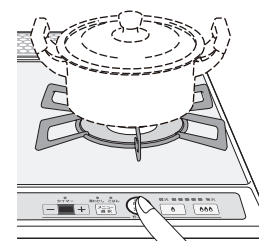
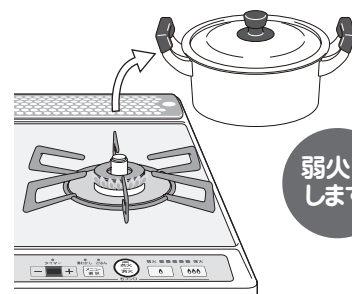
焦げつき消火機能 (強火力バーナー) (標準バーナー)

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能 (強火力バーナー) (標準バーナー)

コンロの温度センサーには、なべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。

また、調理中になべやフライパンを持ち上げると弱火になります。
弱火の状態が約 1 分続くと自動で火を消します。

センサー解除スイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。なべを持ち上げる炒めものや高温になるいりもの料理、なべを使わないあぶりもの調理の場合に使用します。

地震のときにも自動消火

感震停止機能 強火力バーナー 標準バーナー グリル

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
感震停止機能は解除「oF」にすることができます。
☞ 20ページ

火を消します

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能 強火力バーナー 標準バーナー グリル

幼いお子様のいたずらや誤ってスイッチを押しても、作動しないようにロックすることができます。ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチをすべてロックできます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。☞ 22ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 強火力バーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 21ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 強火力バーナー 標準バーナー グリル

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 19ページ

なべ底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 強火力バーナー 標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは、センサー解除（強火力バーナー）をお使いください。
☞ 27ページ

火力調節します

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

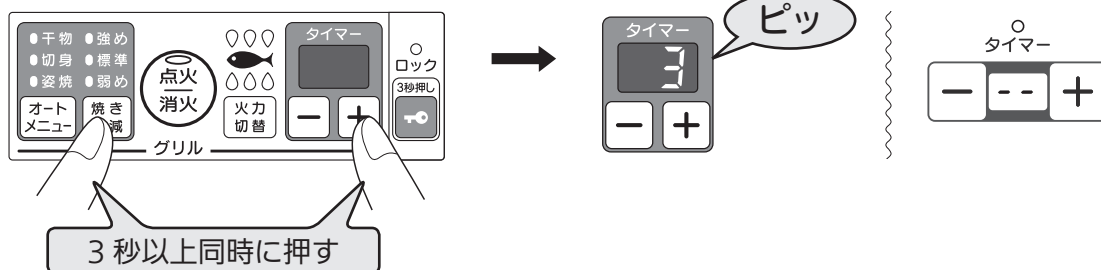
- 電源オートオフ機能時間……購入時は3分に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。購入時は「3」に設定されています。
- 感震停止機能の解除「oF」または設定「on」……お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまり頻繁に感震停止機能がはたらく場合は解除「oF」できます。購入時は設定「on」に設定されています。

【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

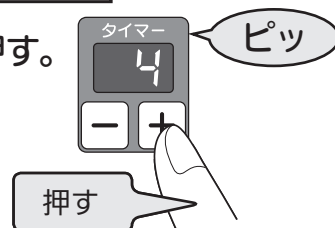
1 電源を入れる

2 焼き加減スイッチとグリルタイマースイッチ［+］を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「--」が表示されます。

電源オートオフ機能時間の変更

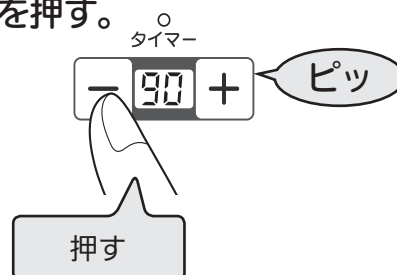
強火力バーナー　標準バーナー　グリル

1 共通操作❶❷後、グリルタイマースイッチ［+／−］を押す。

1～5分の間で、1分刻みで設定できます。
15秒後に表示が消え、変更を確定します。

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

強火力バーナー　標準バーナー

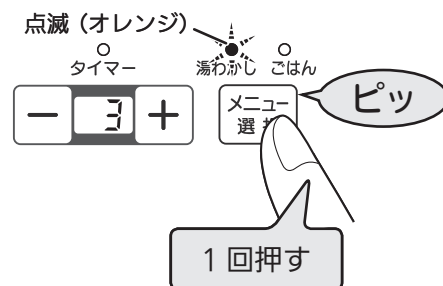
1 共通操作❶❷後、コンロタイマースイッチ［+／−］を押す。

30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。
・［+］スイッチ押し：最長2時間「--」
・［−］スイッチ押し：最短30分「30」
15秒後に表示が消え、変更を確定します。

お知らせ

- 強火力バーナーと標準バーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

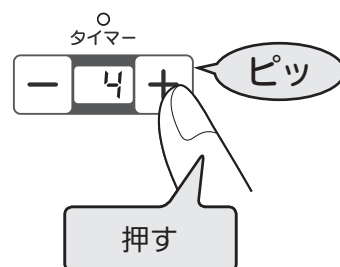
湯わかしモードお知らせ時間の変更 （標準バーナー）

1 共通操作❶❷後、メニュー選択スイッチを 1 回押す。

コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。

2 コンロタイマースイッチ［＋ / －］を押す。

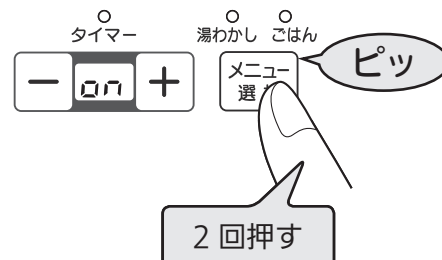
コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	←	標準（初期設定）	→	沸とうのお知らせを遅くしたい場合

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

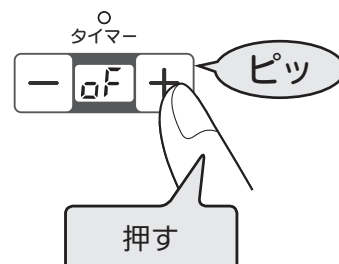
お願い

- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべなどによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

感震停止機能の解除「oF」または設定「on」

1 共通操作❶❷後、メニュー選択スイッチを 2 回押す。

コンロタイマー表示部に「on」が表示されます。

2 コンロタイマースイッチ［＋ / －］を押す。

「on」→「oF」→「on」…に切り替わります。

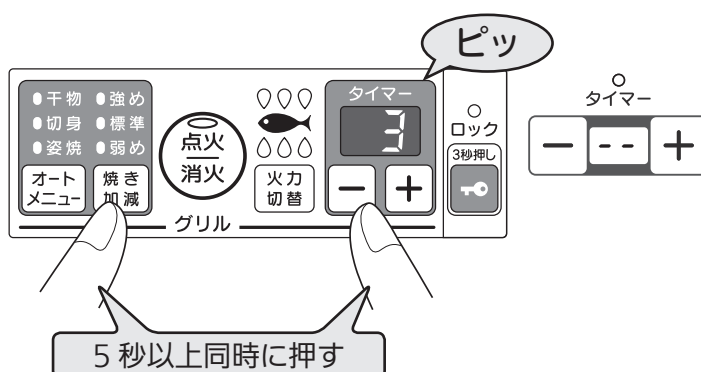
15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

ワンポイント

リセット機能

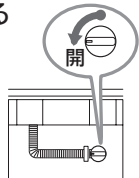
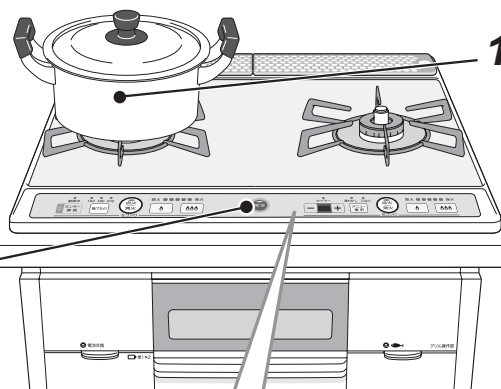
購入時の設定に戻す機能です。

①電源を入れる

②焼き加減スイッチとグリルタイマースイッチ［－］を同時に押す

ブザーが鳴るまで 5 秒以上押し続けます。

基本の操作（コンロの使いかた）

準　備

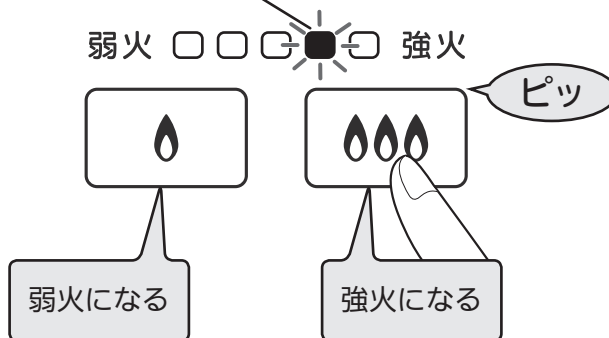
●操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。熱で溶けることがあります。

1 なべを置いて点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

お知らせ

● なべを置いていないと点火しません。
「ピピピッ」とお知らせします。

2 火力調節する

●火力調節スイッチを押す。

●押すたびに、ランプの点灯が移動します。

お知らせ

● 点火すると、強火力バーナーは弱火側から４番目が点灯します。また標準バーナーは弱火側から５番目が点灯します。
☞ 18ページ

ワンポイント

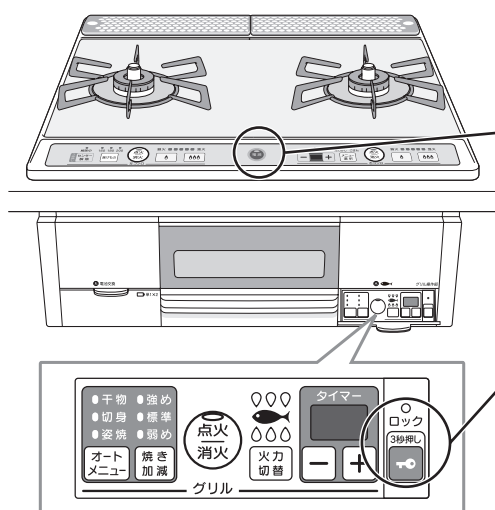
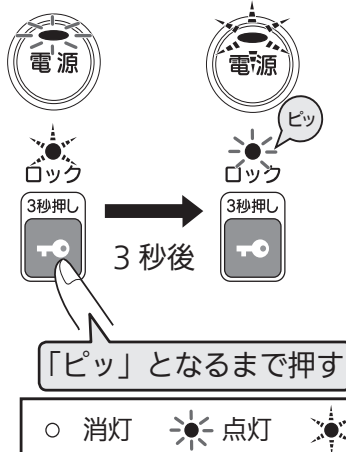
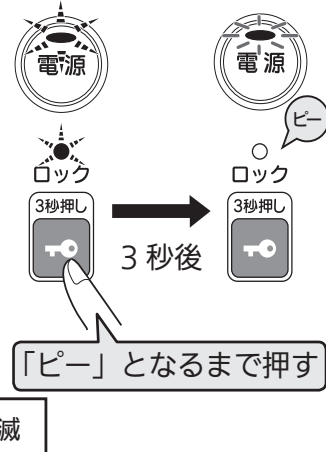
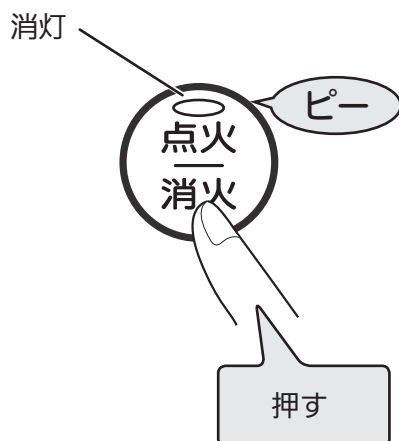
● 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは☞ 27ページ
● 揚げものをするときは☞ 23ページ

ワンポイント

●**不用意な点火を防ぐには(ロック)**…電源を入れ、消火していることを確認してください。
幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。

❸ 火を消す

●点火 / 消火スイッチで火を消す。

お願い

●必ず火が消えたことを確認してください。

❹ 電源を切る

●電源スイッチを押す。

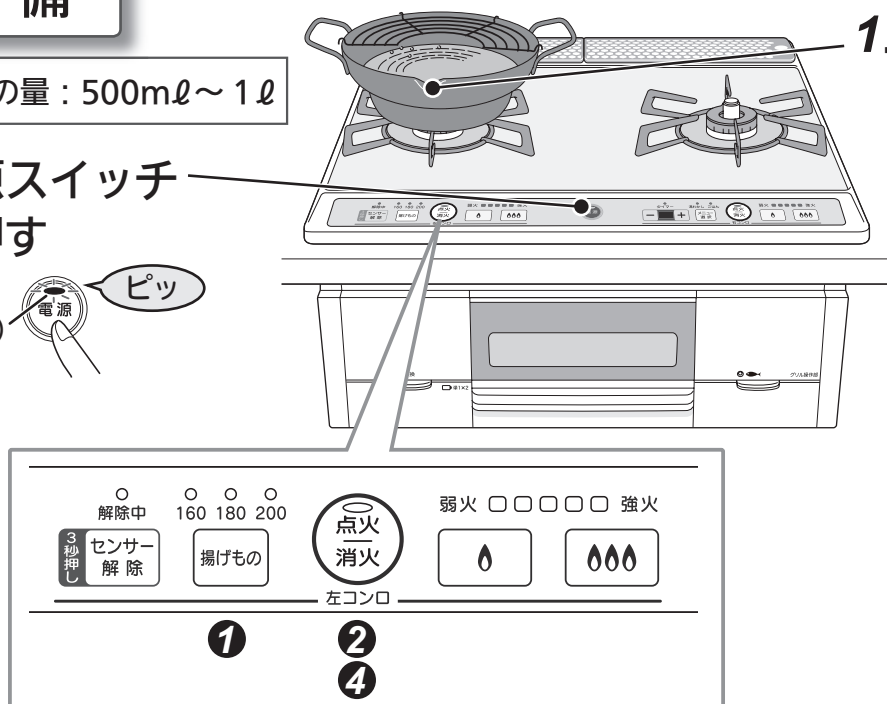
❺ ガス栓(ねじガス栓)を閉める

●調理が終わったら、ガス栓(ねじガス栓)を閉める。

揚げものをする（揚げものモード）

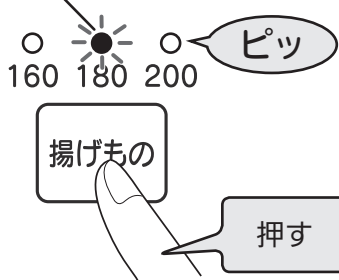
準　備

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500mℓ～１ℓ

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 温度設定する

●揚げものスイッチを押す。

●最初は 180℃に設定されます。

●押すたびに、次のように切り替わります。

● 設定温度は調理中でも変更できます。

❷ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。

【強火力バーナー】

ワンポイント

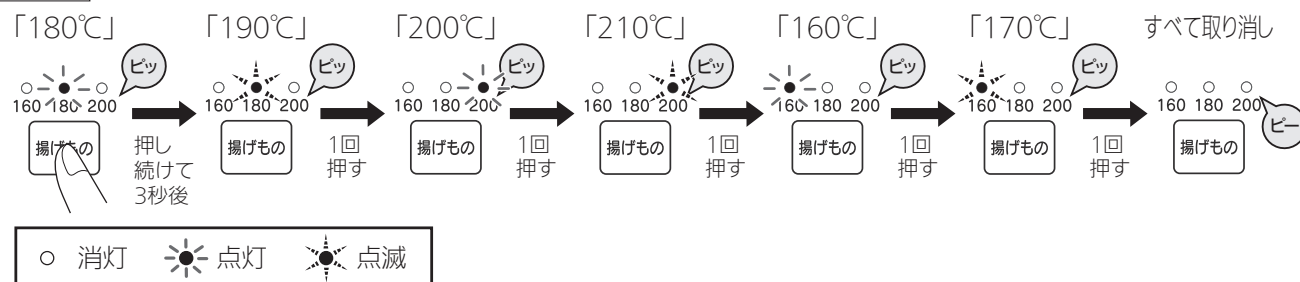
- 揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

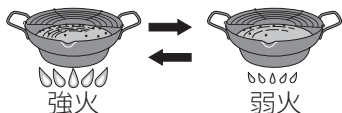
- **なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。**

揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

- 揚げものスイッチを押し、「180℃」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

③ 調理する

- 設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。

お知らせ

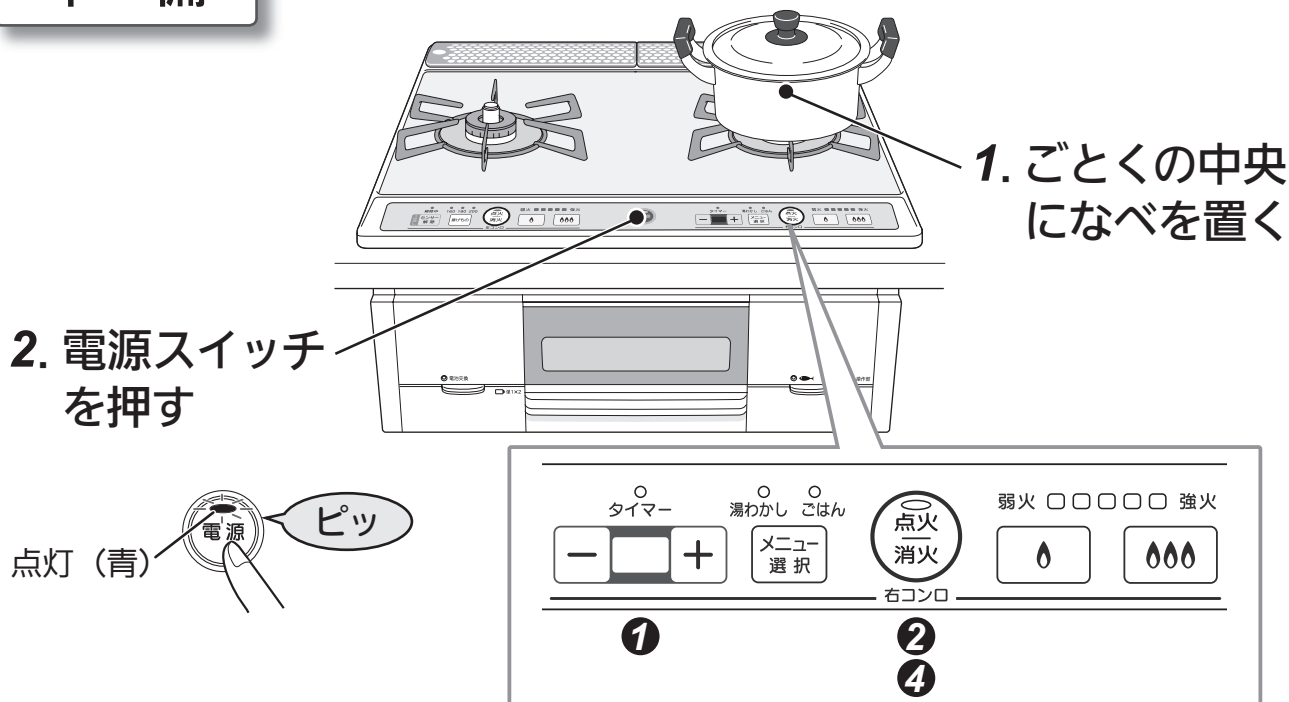
- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

④ 火を消す

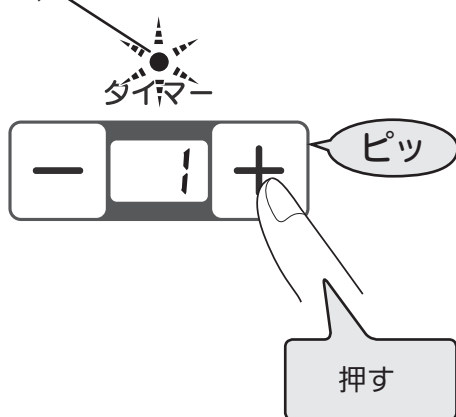
- 点火 / 消火スイッチで火を消す。

コンロタイマーを使う

準　備

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

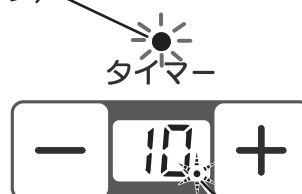
❶ 時間設定する

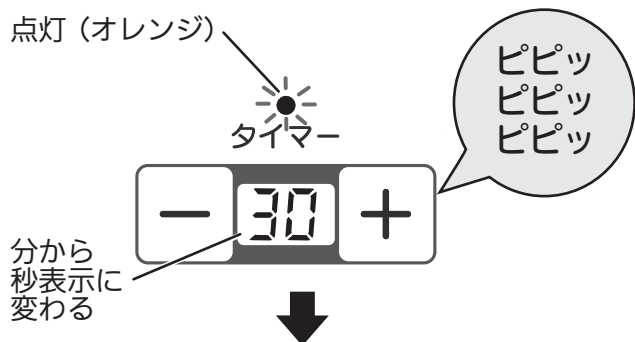
●コンロタイマースイッチ［＋ / −］を押す。
●最初は「 ｨ 」（1 分）が表示されます。

●1 ～ 90 分（1 分刻み）で設定できます。
●押し続けると 1 ～ 10 分までは 5 分刻み、
10～90分までは10分刻みで設定できます。

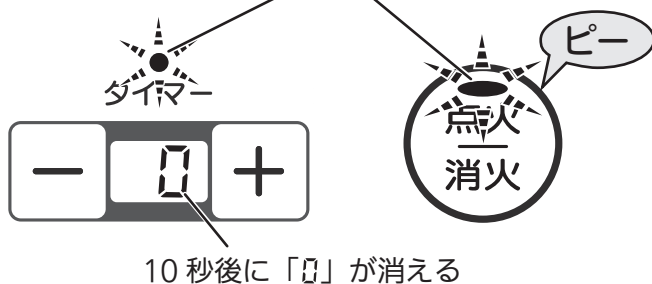
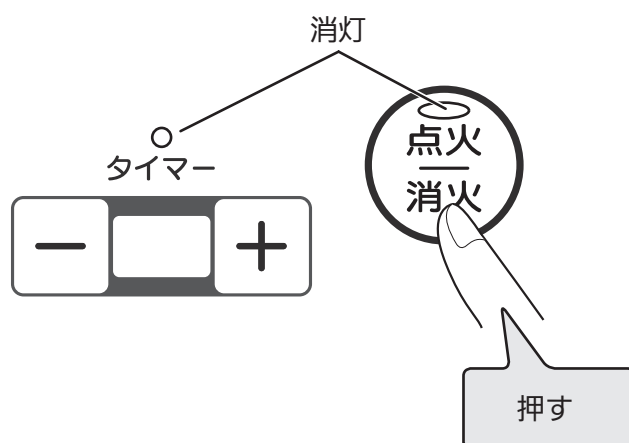
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、［−］スイッチを押し、コンロタイマーランプと「 ｨ 」が消えたことを確認してください。

❷ 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

●点火すると自動でコンロタイマーが
スタートします。

● めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

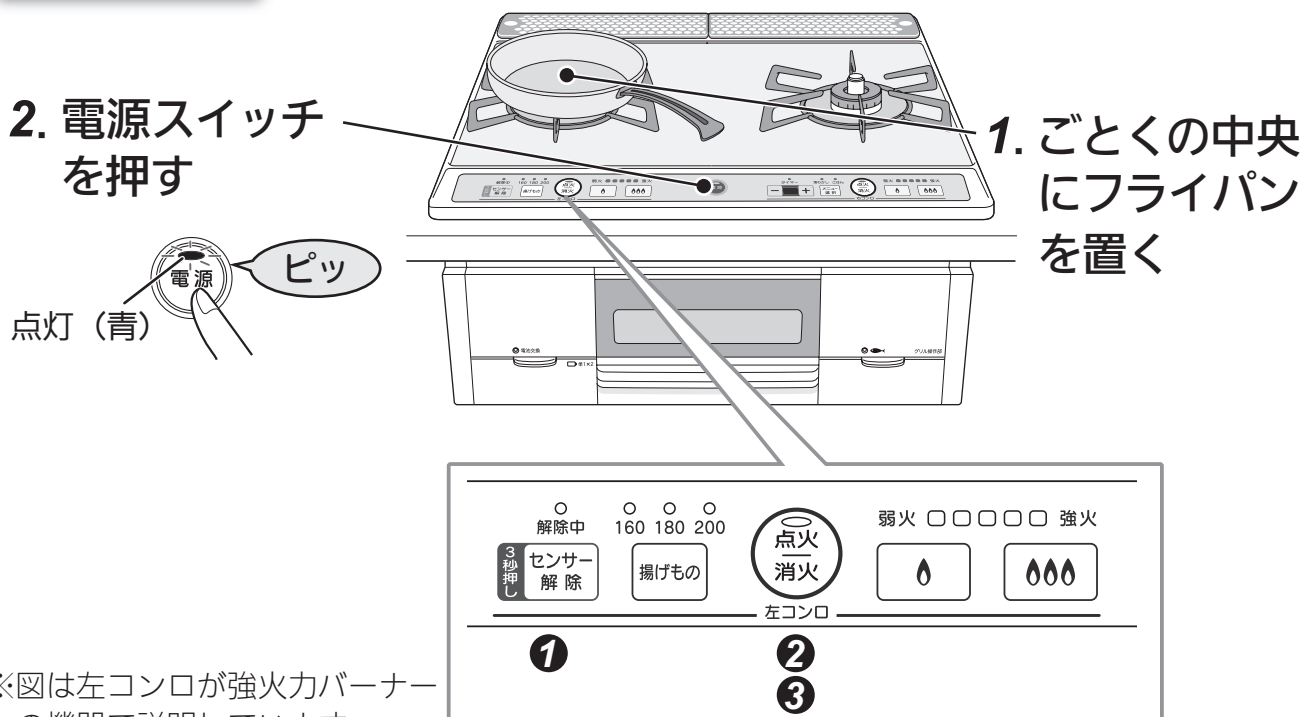
● 30 秒前にブザーでお知らせします。

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

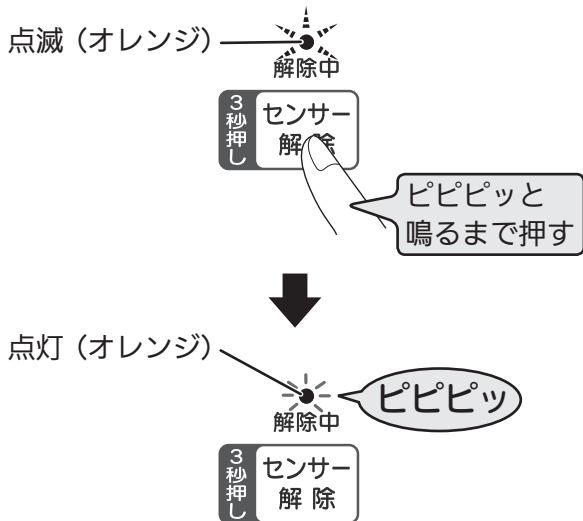
● 点火 / 消火スイッチを押さなくても
1 分後、自動で消灯します。

炒めもの・いりものをする

準　備

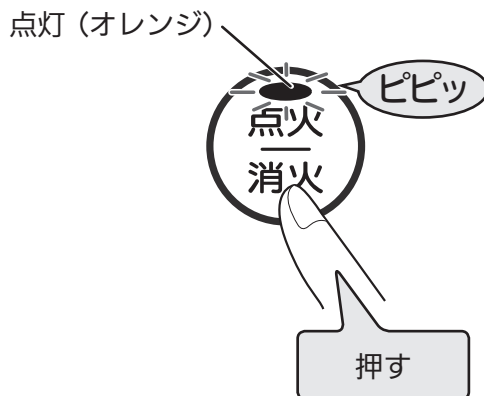
●「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。通常よりも高い温度で使用できます。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

1 センサー解除スイッチを押す

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3 秒以上押し続ける。

お知らせ

● センサー解除した状態でそのまま点火しなかった場合、30 秒後に取り消されます。

2 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

●調理をはじめる。
●もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

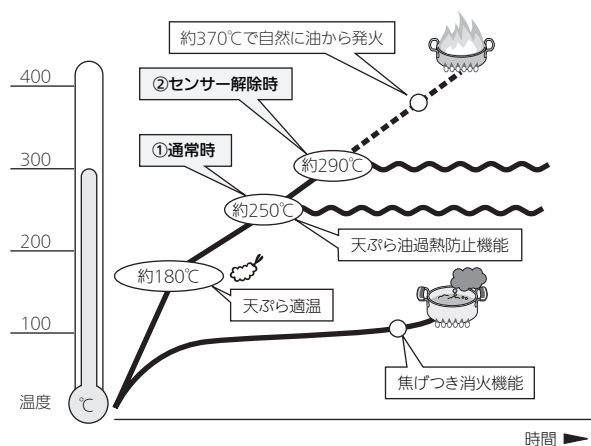
お知らせ

● 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

こんなときセンサー解除

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合
- なべを振る調理で弱火になると支障がある場合

ワンポイント

◇温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時

センサー解除は温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。
センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。

❸ 火を消す

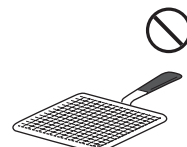
●点火 / 消火スイッチで火を消す。

⚠ 警　告

■センサー解除で揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

お湯をわかす（湯わかしモード）

準　備

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

水の量：500mℓ～2ℓ
※ふきこぼれを防ぐため、やかんやなべの大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にしてください。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

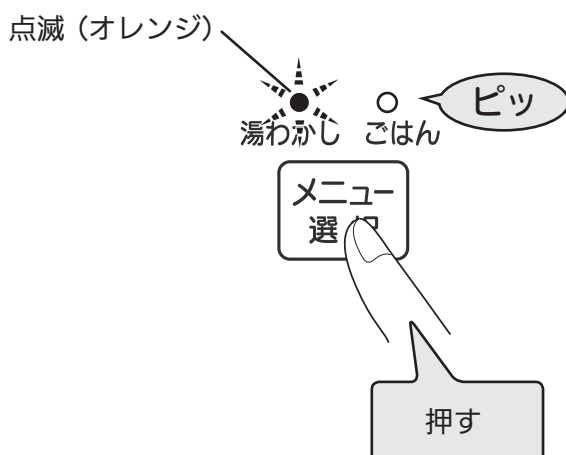
1回

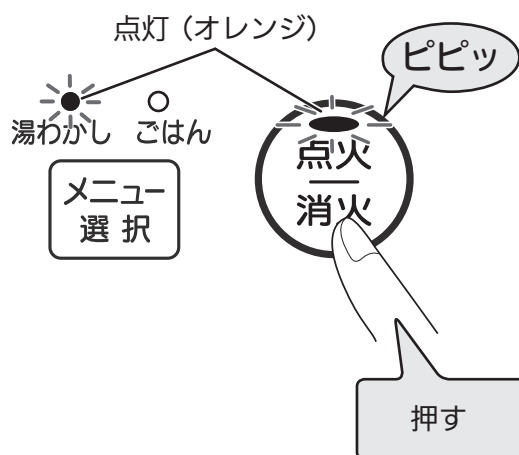
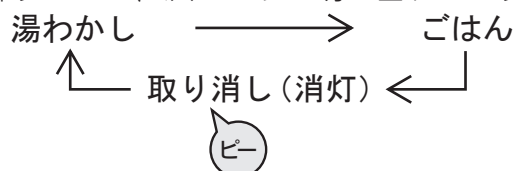
1 メニュー選択スイッチを押す

●湯わかしモードが選択されます。

●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし → ごはん → 取り消し（消灯） → 湯わかし

ピー

2 点火する

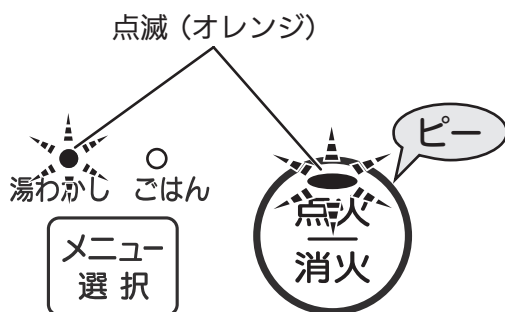
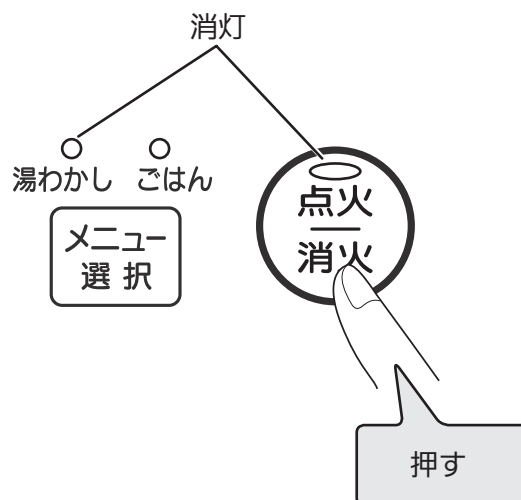
●点火 / 消火スイッチで点火する。

【標準バーナー】

お願い

- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  ・ふたを開け閉めしない　・水をかき混ぜない　・なべややかんを動かさない
  ・水を追加しない　・具を入れない　・火力を変えない
- 火力はやかんやなべの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  ・一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 20ページ

- 沸とうすると、ブザーでお知らせします。

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても1 分後、自動で消灯します。

ごはんを炊く（ごはんモード）

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。

180mℓの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

●**はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**

ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。

● **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**

にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量
容量	合数（重量）	ごはん
45mℓ	0.25合（約 38g）	－
90mℓ	0.5 合（約 75g）	－
180mℓ	1 合（約150g）	300mℓ
270mℓ	1.5 合（約225g）	390mℓ
360mℓ	2 合（約300g）	480mℓ
450mℓ	2.5 合（約375g）	580mℓ
540mℓ	3 合（約450g）	670mℓ
720mℓ	4 合（約600g）	930mℓ
900mℓ	5 合（約750g）	1130mℓ

お願い

- 水の量（調味料、だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。

【標準バーナー】

お米を水に浸す時間

	お米の種類	水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		

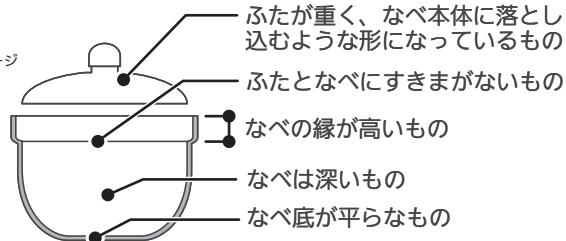
ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2 度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 十分に水に浸す。
- 水の量を3%程多くする。または無洗米専用計量カップを使う。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす。
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、うまく炊けない場合があります。

ごはんモードに適したなべ

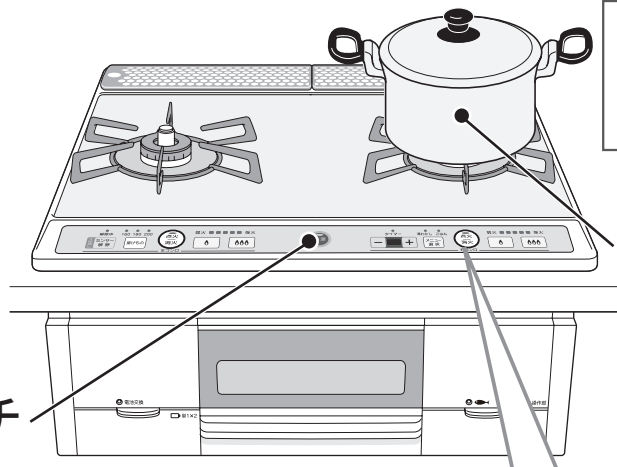
おいしく炊くために、炊飯に適したなべを選びましょう。
※炊飯専用釜、炊飯専用なべも別売しています。☞ 59ページ

炊飯なべの選びかた

なべの種類		ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用釜	RTR-03D	○	白米3合
別売の炊飯専用なべ	RTR-300D1	○	白米3合、炊きこみごはん2合
	RTR-500	○	白米5合、炊きこみごはん4合
アルミのなべ		○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスのなべ		○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm 以下）のステンレスのなべの場合は焦げつきやすくなります。
土鍋		×	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ		×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

ごはんを炊く（ごはんモード）

準　備

●ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。

1. なべにふたをしてごとくの中央に置く

2. 電源スイッチを押す

タイマー　湯わかし　ごはん　点火／消火　弱火　強火　メニュー選択　右コンロ

❶ ❷ ❹

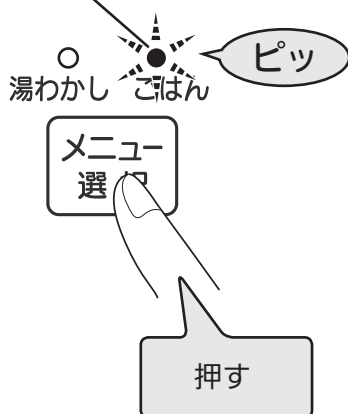
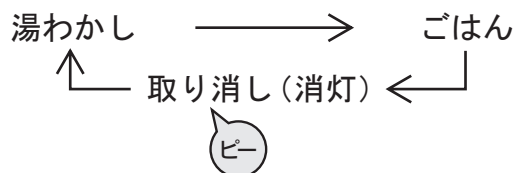
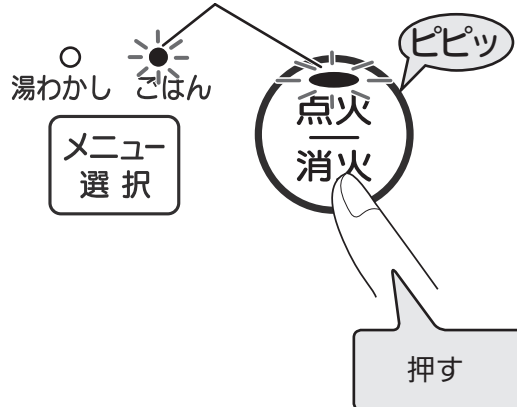
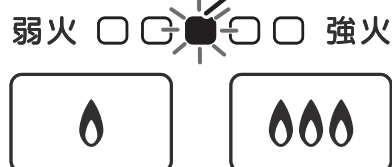
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ メニュー選択スイッチを押す

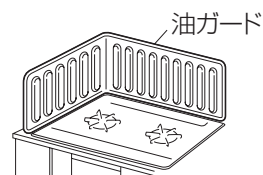
2回

●ごはんモードが選択されます。

●押すたびに、次のように切り替わります。

❷ 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

●点火後、火力調節ランプは弱火側から３番目が点灯します。

お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯の途中で、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。
- ごはんモードを解除するときは火を消してください。
- 温めなおしはできません。（焦げつくことがあります。）
- むらし中に標準バーナーの点火 / 消火スイッチを押すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

油ガード

ワンポイント

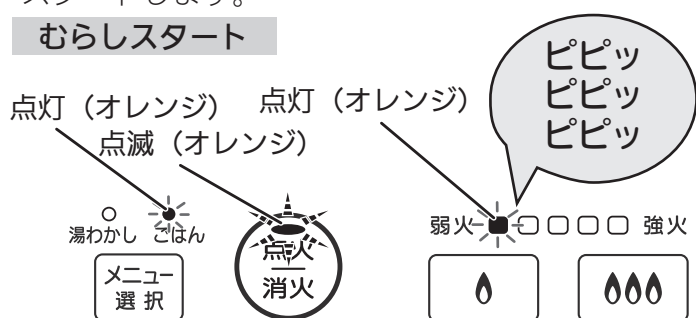
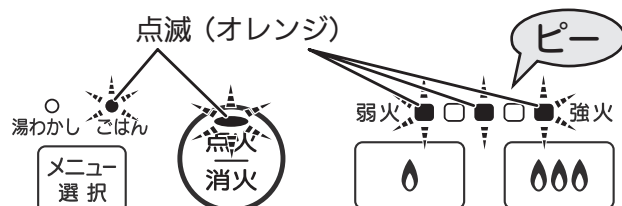
炊飯時間の目安…28 ～ 37 分
（むらし 10 分を含む）

むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。
  余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

- 炊きあがるとブザーでお知らせし、むらしをスタートします。

むらしスタート

- むらし中は 10 分間、火力調節ランプが「弱火」から「強火」へ移動してお知らせします。
- 終了すると、ブザーでお知らせします。

❹ 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

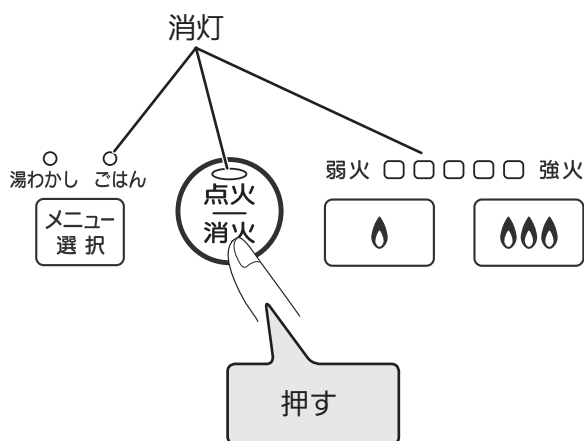
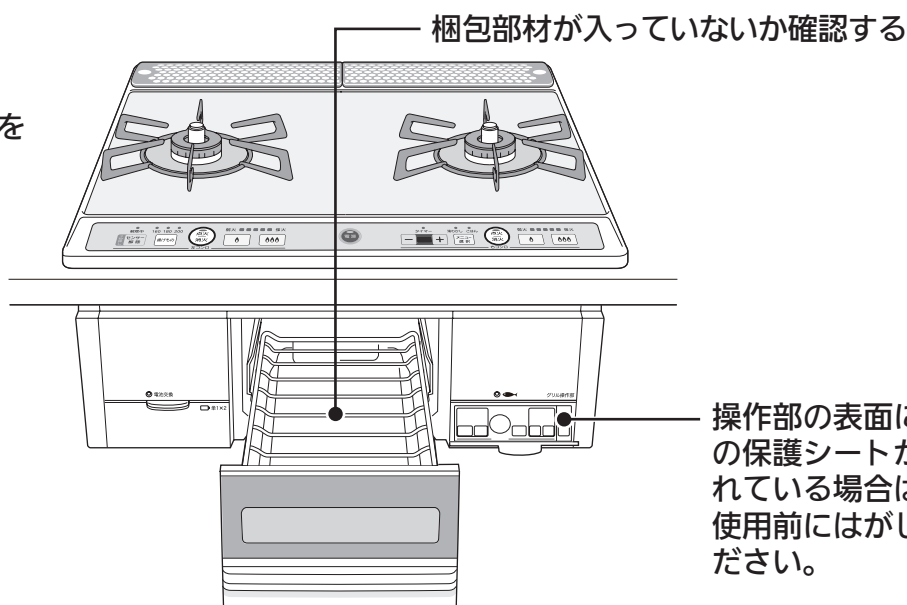
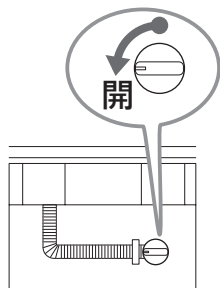
グリルの取り扱いと準備

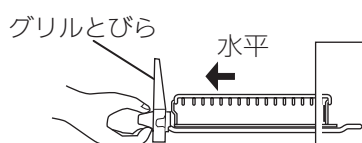
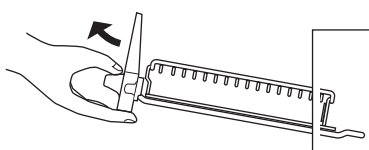
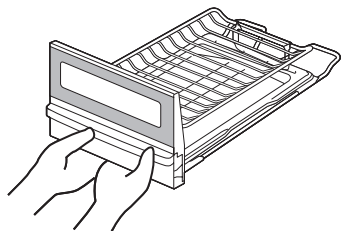
準　備

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

開

梱包部材が入っていないか確認する

操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

グリルの取り出し

1 **グリルとびらをゆっくり引き出す。**
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。

2 **少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。**

3 **グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。**

お知らせ

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 49 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 **グリル焼網を取り出す。**
- 庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 45 ページ

2 **6 ～ 7 分間空焼きをする。**
部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については ☞ 37 ページをご覧ください。

お願い

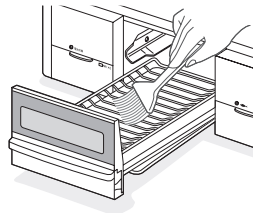
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、約 5 分待ってから、再度点火操作をしてください。

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 約1 ～2分間、空焼き（予熱）をする。

魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

● オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

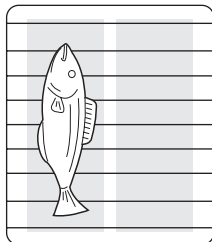
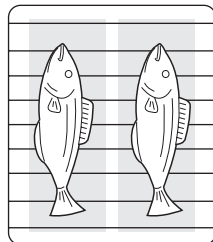
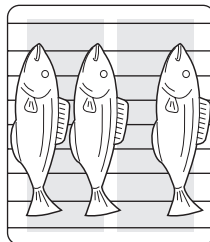
ワンポイント

● 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
● さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
● 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
● 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
● 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
● 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

4 魚（食材）を置く。

丸身の置きかた

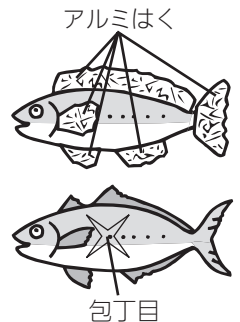
魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。
印のところが上手に焼けます。

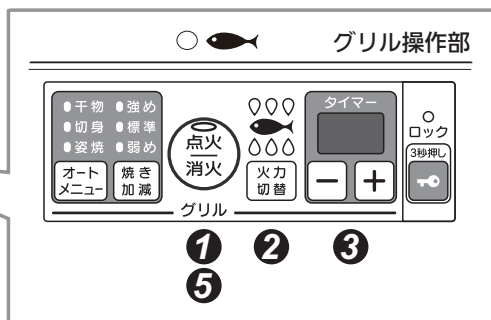
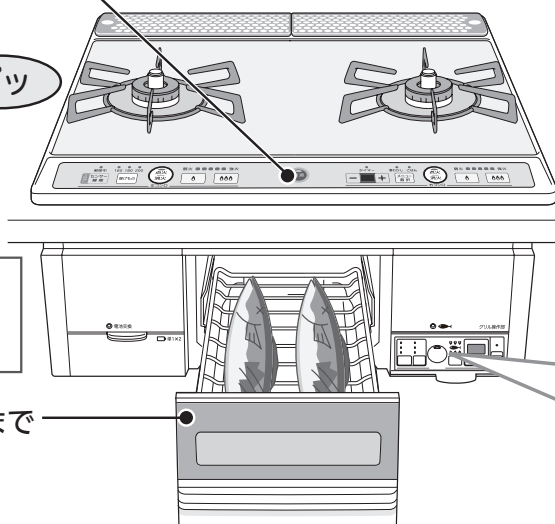
1匹焼く場合
中央をさけて、左右どちらかに置きます

2匹焼く場合
左右均等に置きます

3匹以上焼く場合
中央をさけて、すき間をあけて置きます

切身の置きかた

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

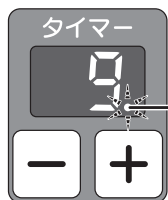
1～2切焼く場合
中央をさけて、左右どちらかに置きます

4切以上焼く場合

手動で調理（マニュアルモード）

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

1. 電源スイッチを押す

1 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

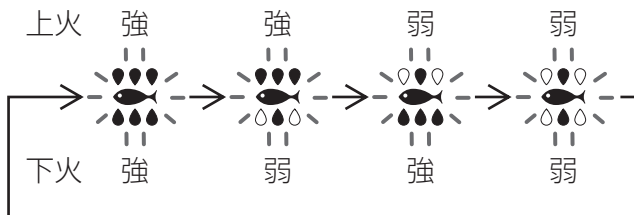
●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

●最初は「9」（9 分）が表示されます。
●庫内の温度が高いときは、「6」（6 分）が表示されます。

お知らせ

● 点火初期の 30 秒間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、30 秒後に実際の火力が変化します。

2 火力切替する

●火力は 4 段階あり、上火・下火それぞれの火力に切替できます。

●押すたびに、次のように切り替わります。

お願い

● 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力切替をしてください。

手動で調理

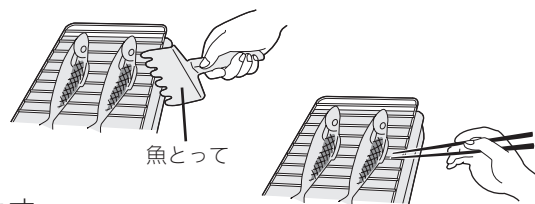
お願い

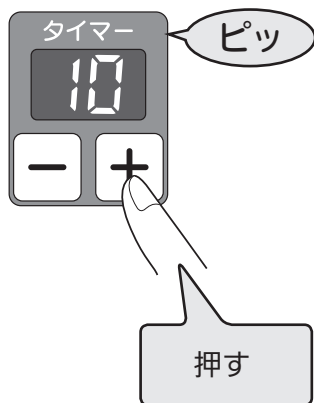
- 調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリルを続けて使用する場合は、5分程度待ってから使用してください。庫内が高温のまま焼きはじめるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

ワンポイント

魚を取り出す

- 付属品の「魚とって」を使用すると便利です。
  ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
  ②焼きあがった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
  ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

3 時間設定する

- グリルタイマースイッチ［＋ / －］を押す。

- 1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
- 庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）までとなります。

ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

4 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30秒前にブザーでお知らせします。

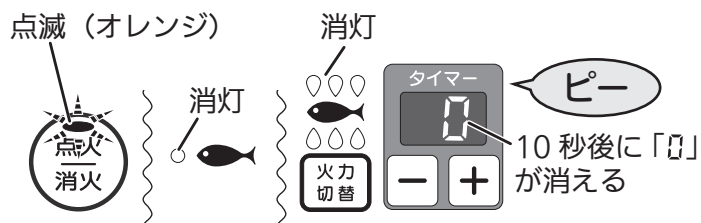
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

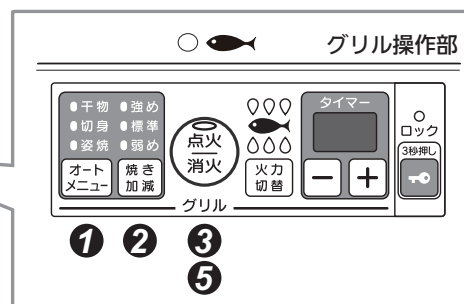
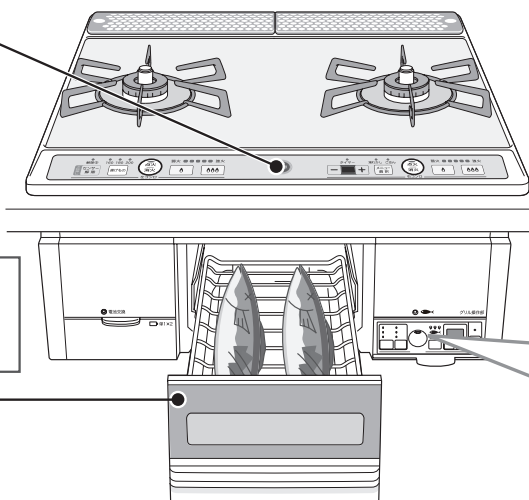
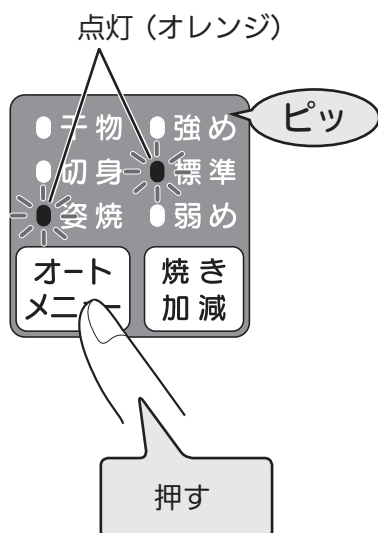
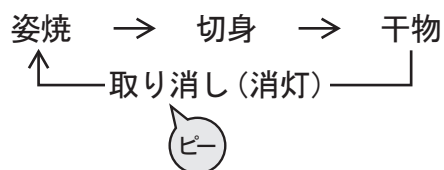
5 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

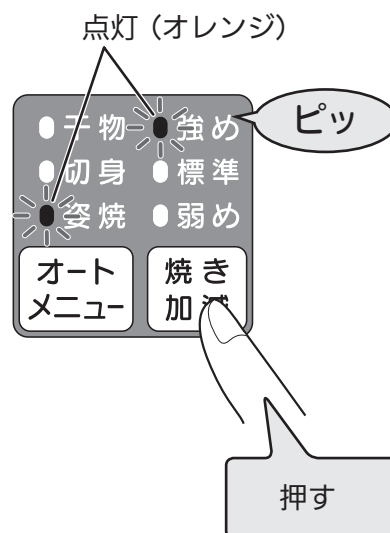
- 点火 / 消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。

自動で調理（オートメニューモード）

準 備

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。

●姿焼・切身・干物から選ぶ。

●押すたびに、次のように切り替わります。

お知らせ

● 庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。
庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。

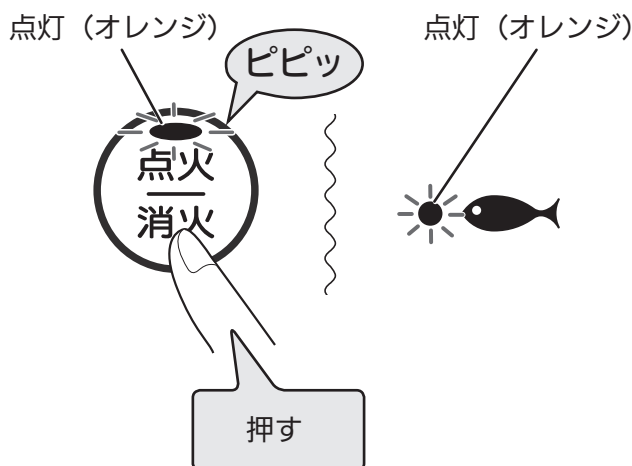
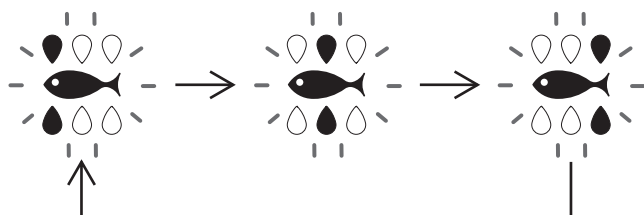
❷ 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。

●押すたびに、次のように切り替わります。

お願い

- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
  ・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し　・市販のみりんづけ
  ・身欠きにしん　・厚みのある魚（特に骨つき）
  焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- 点火後にオートメニュースイッチを押す場合は、約 30 秒以内にスイッチを押してください。（焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。）
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。（オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

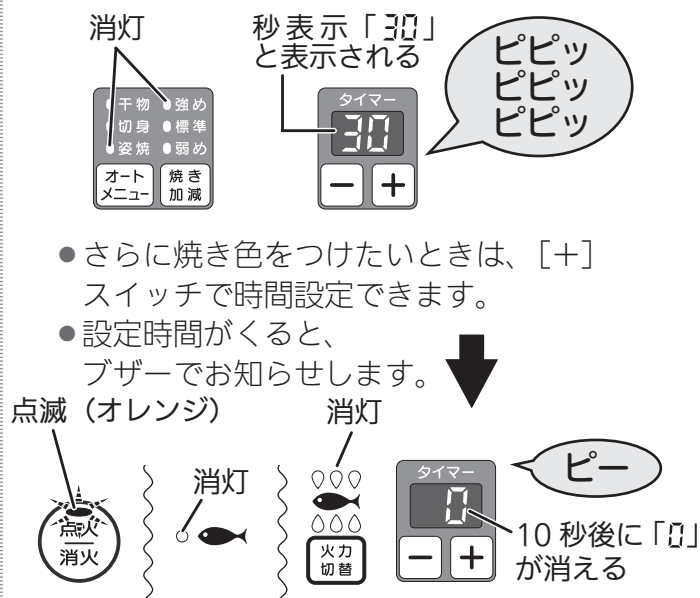
③ 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

●点火中は下図のように点灯を繰り返します。

お知らせ

- オートメニュー使用中は火力切替はできません。

④ 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30 秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、タイマー表示に切り替わります。

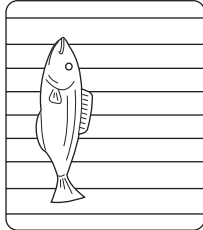
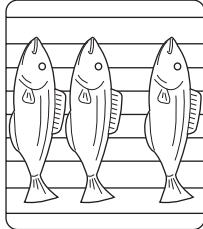
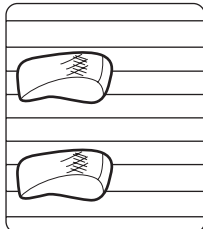
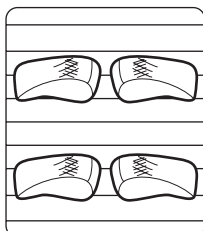
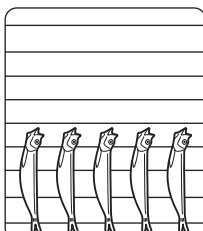
- さらに焼き色をつけたいときは、[+] スイッチで時間設定できます。
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

⑤ 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

自動で調理（オートメニューモード）

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動で調理してください（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）
※g 表示は 1 匹あたりの重量を示しています。

オートメニュー ＼ 焼き加減	弱　め	標　準	強　め
姿　　焼	【小さめの生魚】 きす 小あじ ］1～6 匹 （50g 以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま　1～4 匹 （130～200g）	【中程度の生魚】 あ　じ いさき ］1～3 匹 さんま いわし あ　ゆ にじます ］1～4 匹 （100～200g） たい（小）　1 匹 （300g 以下） きす　1～4 匹 （50g 以上）	【大きめの生魚】 あ　じ いさき ］3～4 匹 （200g 以上） たい（小）　1 匹 （約 300～400g）
切　　身	【照り焼き】 ぶ　り さわら 生かつお 【みそ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さ　ば さわら ぶ　り すずき た　い 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【光沢のある魚】 まながつお たちうお
干　　物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1～2 枚 （110g 以下） ししゃも　4～10 匹 （25g 以下）	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい ］1～2 枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1～2 枚 （110g 以上） ししゃも　4～10 匹 （25g 以上）	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2 枚

お願い

- 上記の（　　）の魚は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

ポイントとお願い	置きかた
•尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 •厚みのある魚（姿焼 4cm を超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g 以下の小さな魚 •塩漬けされたさんま	1 匹の場合は左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。 3 匹の場合は中央をさけてすきまを開けて置いた方が上手に焼けます。 手前側
•身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） •厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 •みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂ののりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	2 切の場合 身の薄い部分を外側に向けて、左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。 4 切の場合 手前側
•ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） •身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 •干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい。）	 ししゃもなどはしっぽを手前に置いた方が上手に焼けます。 手前側

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞45・46ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞48ページ

●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞49ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

やわらかいスポンジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

トッププレート（ガラス面・ホーロー表面）
ガラストップ専用クリーナー（別売）
メラミンフォームスポンジ

⊘ 使ってはいけない

傷の原因となります。

スポンジたわし裏面（硬い）

ナイロンたわし

たわし

金属たわし

硬いブラシ

クレンザー

クリームクレンザー

みがき粉

歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。

酸性・アルカリ性洗剤
漂白剤

シンナー
ベンジン
アルコール

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

重曹
ごとく
排気口カバー
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

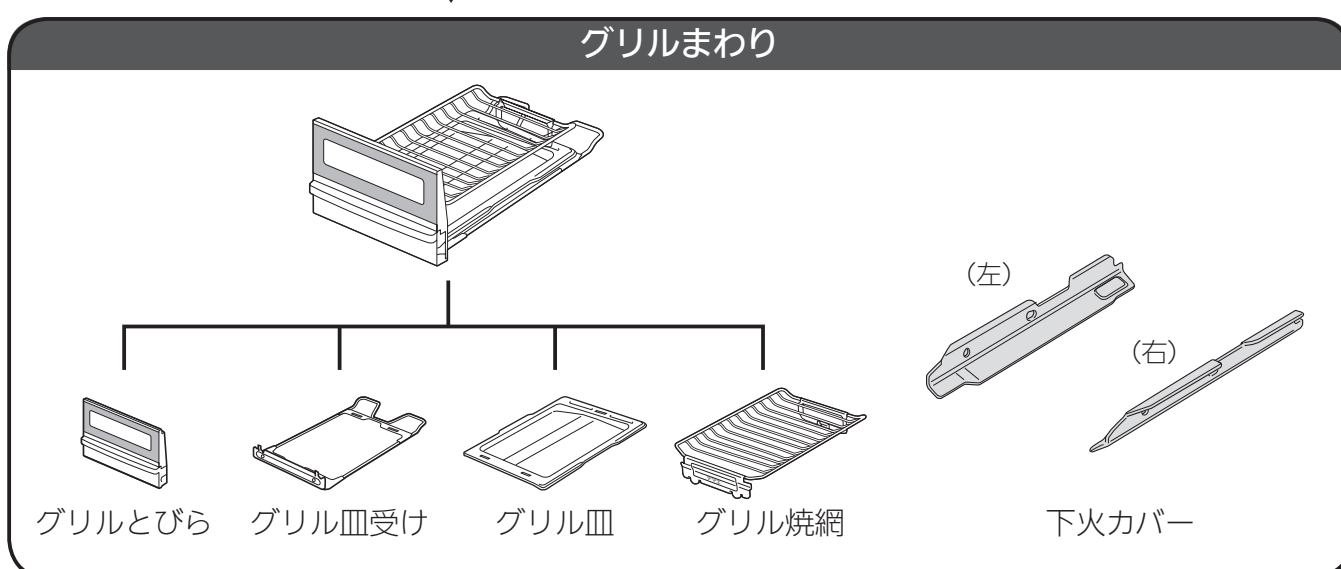
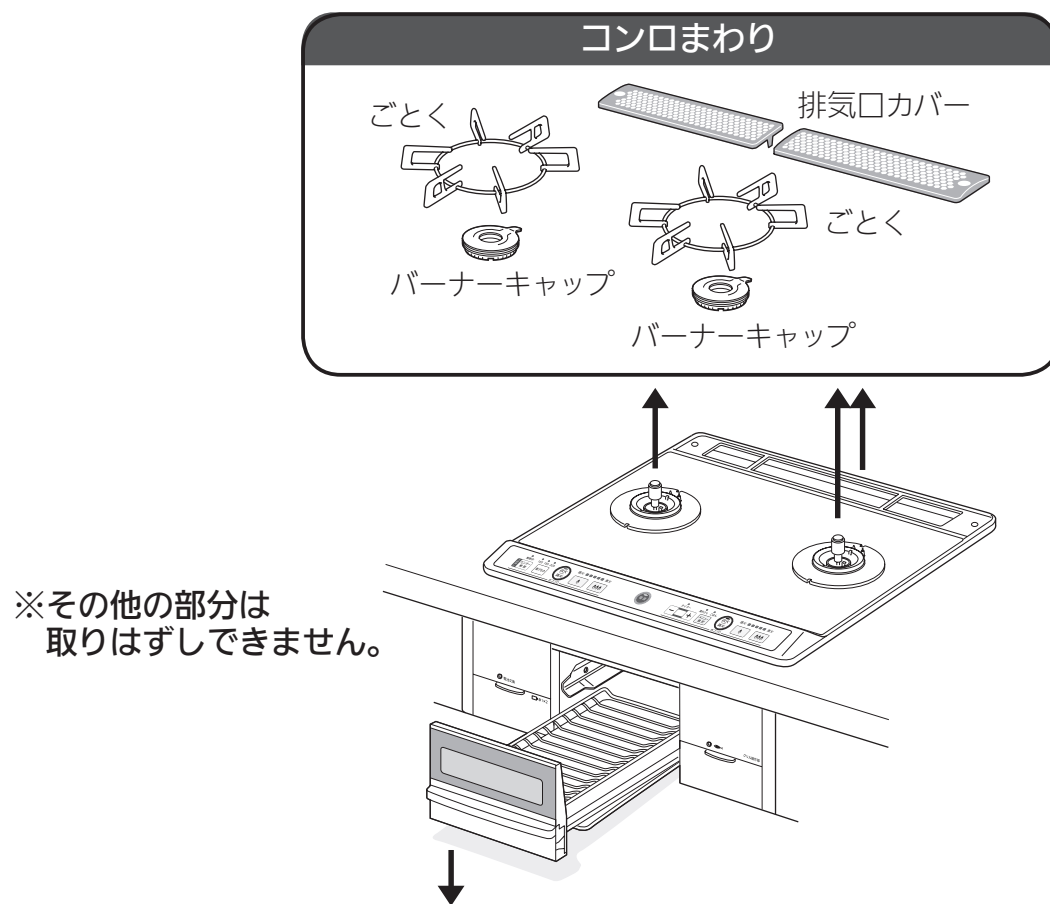
お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。

お手入れの準備

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. ロックをして、電源スイッチを切る。 ☞22ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

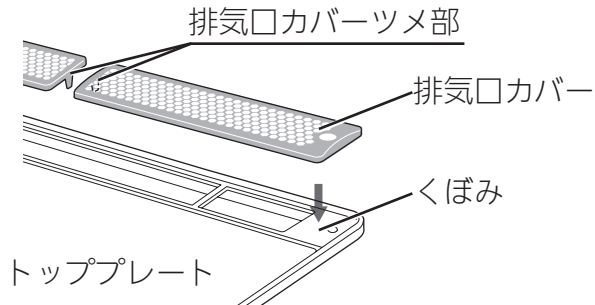
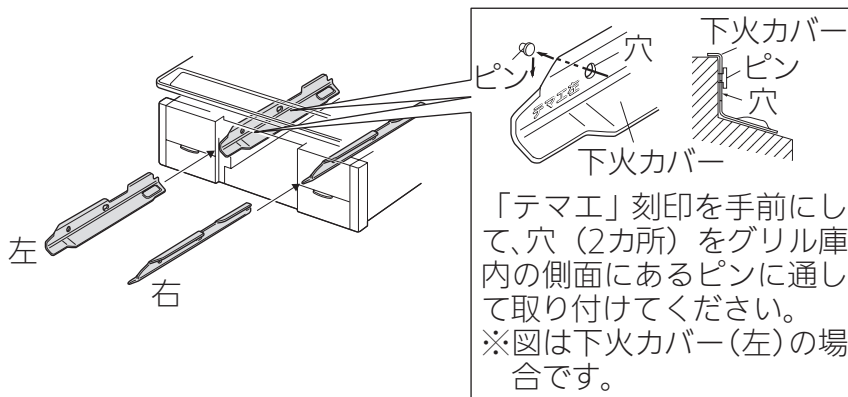
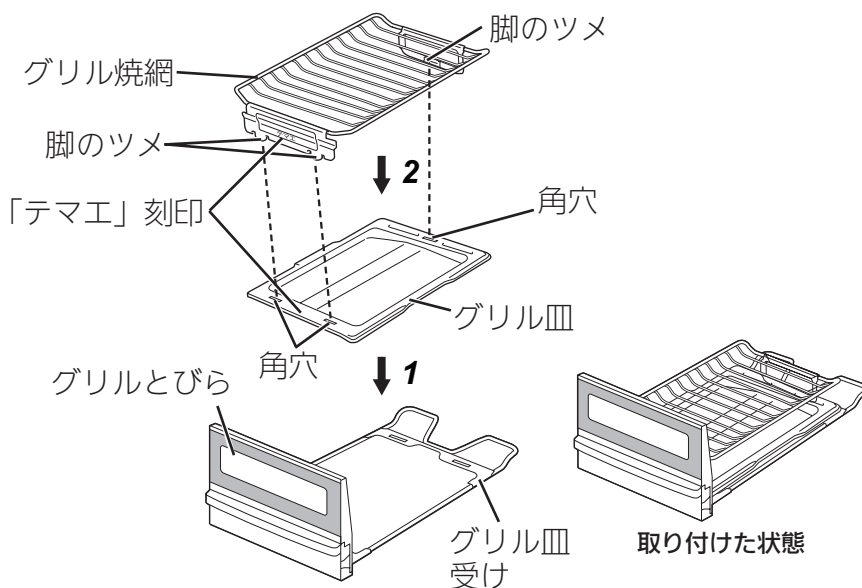
取りはずして洗える部品

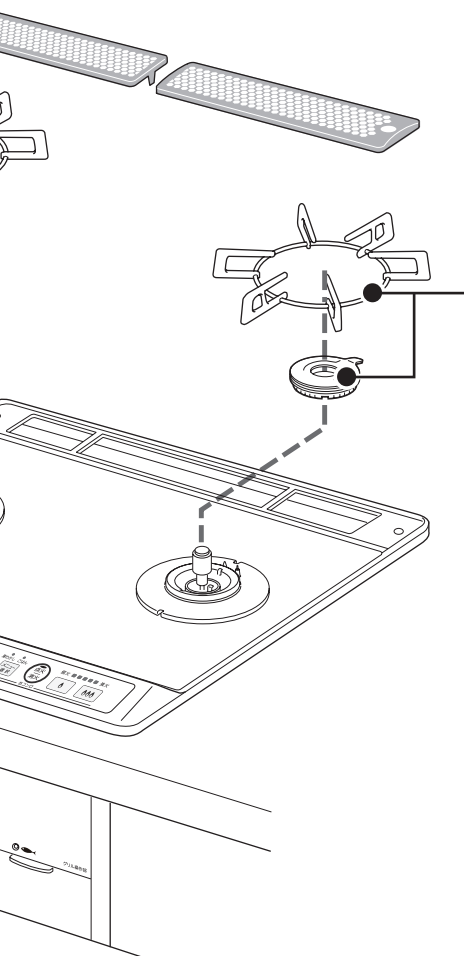
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

部品の取り付けと取りはずし

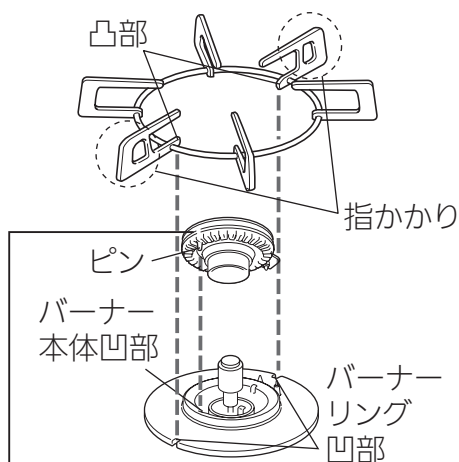
排気口カバー

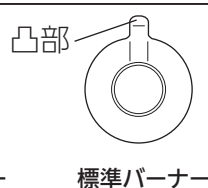
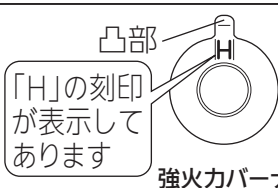
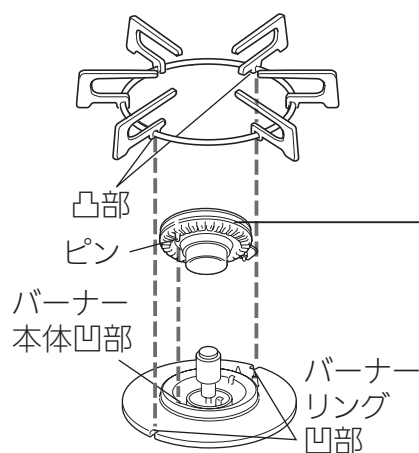
2 つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

下火カバー

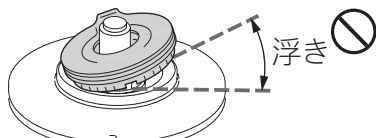
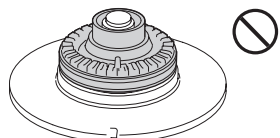
「テマエ」刻印を手前にして、穴（2カ所）をグリル庫内の側面にあるピンに通して取り付けてください。
※図は下火カバー(左)の場合です。

グリル皿・グリル焼網

1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けてください。

2. グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。

ごとく・バーナーキャップ

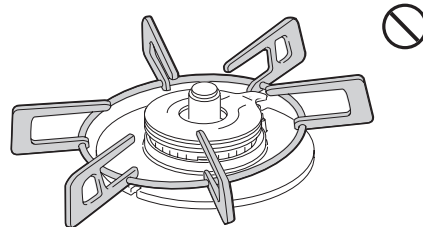
＜ホーロー＞
- ごとくは、指かかりのある個所を前後にバーナーリングの外側に取り付けてください。
- ごとく内側の凸部 2 カ所をバーナーリングの凹部 2 カ所に入れて正しく取り付けてください。

＜ステンレス＞
- ごとく内側の凸部 2 カ所をバーナーリングの凹部 2 カ所に入れて正しく取り付けてください。

強火力バーナー　標準バーナー

凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

⚠ 注　意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

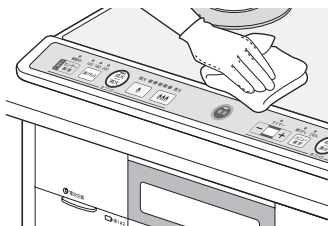
誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

お願い
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、または当社事業所へお問い合わせください。☞ 59ページ
- ごとく、バーナーキャップの上部は変色したり、汚れなどが焼きつきますので、そのつど掃除をしてください。汚れが焼きついても性能は変わりません。☞ 47・48ページ

お手入れのしかた（コンロ）お手入れ

● 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

トッププレート

● **お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。**
● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

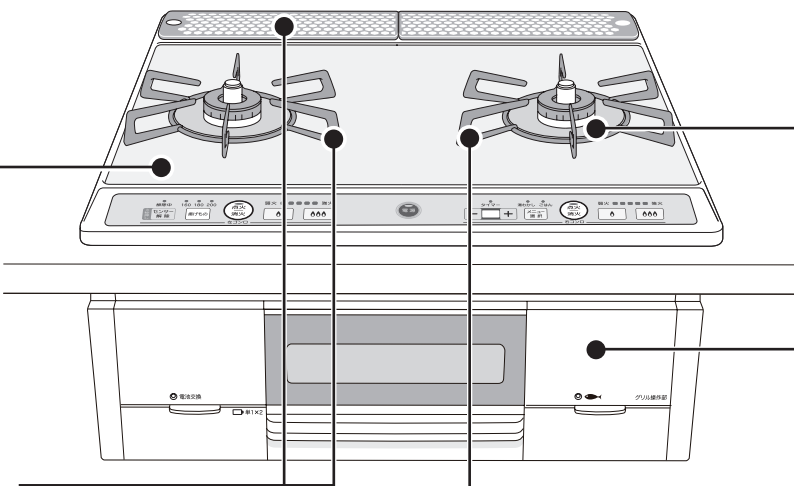
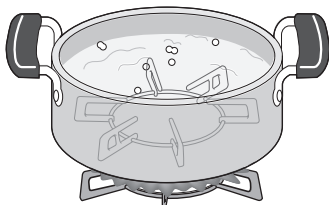
❖それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

ごとく（ホーローの場合）・排気口カバー

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

❖それでも汚れが取れないとき

● 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

ごとく（ステンレスの場合）

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

❖それでも汚れがとれないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

❖表面が変色したとき

● 別売のステンレス専用クリーナー（☞59ページ）をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。（バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。）

お願い

● スポンジの硬い面、クリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。
目立たない部分で試してからお使いください。
● 別売のステンレス専用クリーナーは、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。
● ステンレスのごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能に問題はありません。

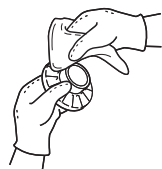
※各部品の材質については、「各部のなまえ」をご覧ください。☞ 3 ページ
※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 45・46 ページ

バーナー部

● やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖目づまりしていたら

● 歯ブラシでお手入れします。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナーキャップ上部(ステンレスの場合)

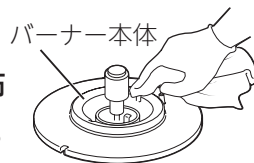
❖それでも汚れが取れないとき

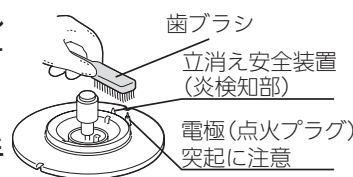
1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

❖表面が変色したとき

● 別売のステンレス専用クリーナー(☞59 ページ)を使用してください。(ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたは☞47 ページ(ごとく)をご覧ください。)

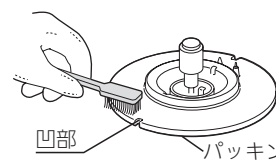
バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

立消え安全装置・電極

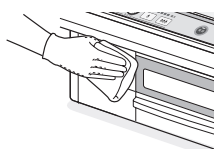
● 立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシでお手入れします。

温度センサー

● 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

バーナーリング

● バーナーリングの凹部は、歯ブラシで汚れを取り除きます。

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。さびの原因になります。

お願い

● 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。
● トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

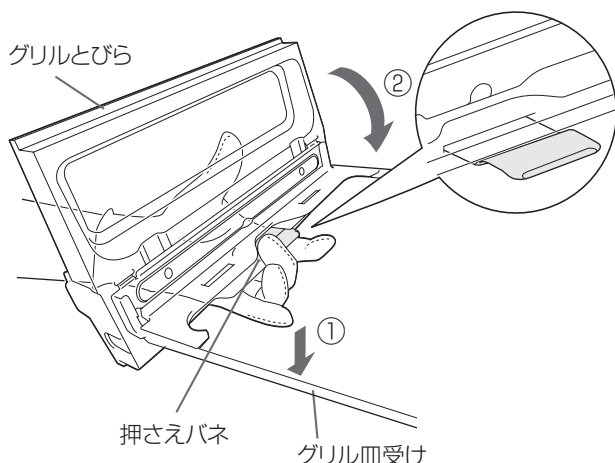
お手入れのしかた（グリル）

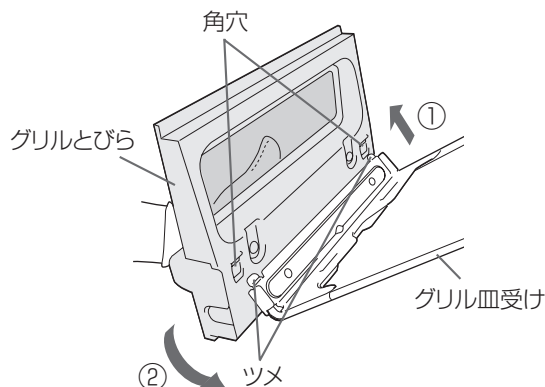
● ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

グリルとびら・グリル皿受け

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、変色やはがれ、さびの原因になります。

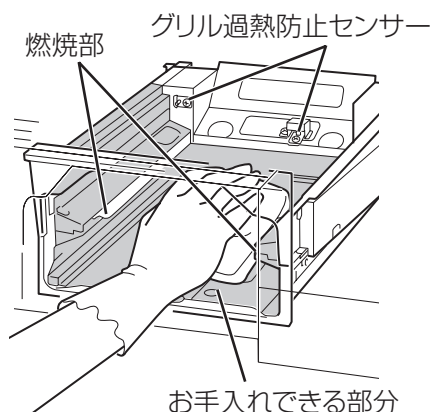
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内（側壁・底部）

● **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

乾電池を交換する

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。
- 電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、２個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら乾電池を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。

1 機器が冷めていることを確認する。

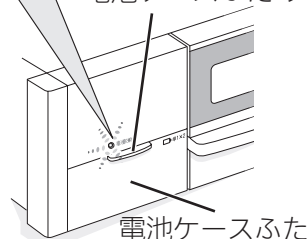
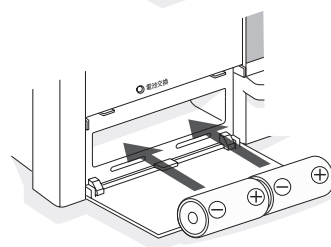
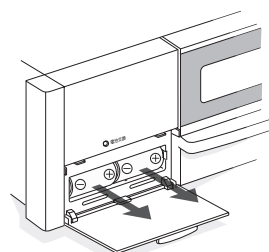
2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。☞ 55ページ

3 古い乾電池をはずす。

4 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。

5 電池ケースふたをもとに戻す。

⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単１形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。（付属の単１形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3 秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてください。	21
		なべを置いていますか？ なべを置いていないと点火しません。	17
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	46
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	50
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が 30 分続くと自動で火を消します。センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	27・28
		土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。 再点火してください。	16・17
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスは止まります。	17
		コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。	17
		フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンやなべを持ちあげると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、調理できます。（強火力バーナー）	17

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	センサー解除しても火力が変わったり火が消えたりする	センサー解除中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。	28
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。	12
		風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	11
		加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	16
		なべ底にこんぶや竹皮などをしくと焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり火加減し、様子を見ながら調理してください。	17
揚げものモード	揚げものがうまくできない	なべの形状や材質・油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	16・24
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	16
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・20

よくあるご質問（Q&A）

区分	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	16
		加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	30
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	30
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか。	20
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	29
ごはんモード	ごはんがうまく炊けない	無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。	32
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		ごはんがかたかったり、やわらかい場合は、５分程度むらしを追加してください。	—
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		ごはんモードに適したなべを使用してください。	32
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	16
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。	33
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3 秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	35
		グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	点火しない	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単１形アルカリ乾電池２個と交換してください。	50
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	36
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	—
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	35
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすきまから煙が出ることがあります。	—
	オートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっているとオートメニュースイッチは受け付けません。 庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	39
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	—
	コンロの火力が切り替わるとき音がする	火力を調節するときの機器内のモーター音です。 異常ではありません。	—

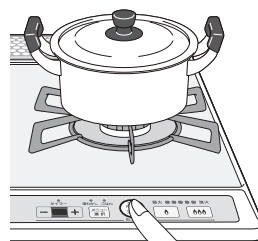
よくあるご質問（Q&A）

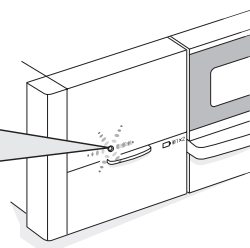
	ご質問	こうしてください	参照ページ
音	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	61
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
	点火 / 消火スイッチから手を放してもパチパチしている	点火 / 消火スイッチから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	59
		ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。 ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	3・59
		酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	43
	グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	11
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	50・56
	ガラストッププレートの機器の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	—
	部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	59
	電池ケースふたがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。 （詳しくは設置説明書を参照してください。）	—
	パールクリスタルトッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄なべ、ステンレスなべなどを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

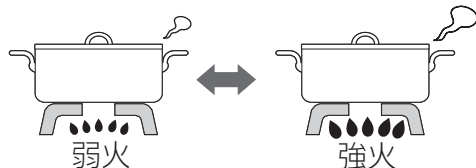
特に多いご質問をまとめました

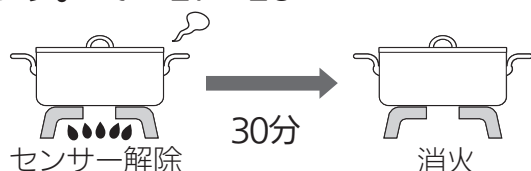
1 火がつかない

①点火／消火スイッチを押しても点火しない。
「ピピピッ」とお知らせします。

⇒鍋なし検知機能がはたらいています。
なべを置いて点火してください。

②電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 50ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で火力調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞ 18・28ページ

3 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です。
温度センサーがはたらいて、自動で火力調節し、30分を過ぎると、自動で火を消します。☞ 27・28ページ

30分で消火します

※高温になりすぎたときも火を消します。

※センサー解除していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

ブザーが鳴って、こんな表示

ブザー音	表示		部位	内容
ピー5回	02 ⟷	-1	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動
		-3	強火力バーナー	焦げつき消火機能作動
	14 ⟷	-1	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動
		-3	強火力バーナー	
	22 ⟷	-1	標準バーナー	感震停止機能作動
		-3	強火力バーナー	
		-5	グリル	
ピー3回	12 ⟷	-1	標準バーナー	立消え安全装置の作動
		-3	強火力バーナー	
		-5	グリル	
	11 ⟷	-1	標準バーナー	点火時に着火しなかった
		-3	強火力バーナー	
		-5	グリル	
	11 ⟷	-1	標準バーナー	鍋なし検知エラー（調理中に鍋なしを検知した場合）
		-3	強火力バーナー	
	02 ⟷	-5	グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	電池交換サイン　＜点灯＞		ー	電池交換のお知らせ
	00 ⟷	-1	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
		-3	強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
				センサー解除終了
	06		ー	電池電圧低下エラー
ピー1回（約2秒）	0		標準バーナー	コンロタイマーモード終了
	0		グリル	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了
	ごはん　＜点滅＞		標準バーナー	ごはんモード終了
	湯わかし　＜点滅＞		標準バーナー	湯わかしモード終了
ブザーが鳴り続ける（ピー約8秒連続）	40 ⟷	-1	標準バーナー	感震器断線故障
		-3	強火力バーナー	
		-5	グリル	
	71　72 70　31 32　33 ⟷	-1	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障
		-3	強火力バーナー	
		-5	グリル	
	24 ⟷	-1	標準バーナー	点火 / 消火スイッチ故障 センサー解除スイッチ故障
		-3	強火力バーナー	
		-5	グリル	
	79 ⟷	-1	標準バーナー	モーター故障
		-3	強火力バーナー	
		-5	グリル	
	80		ー	元電磁弁故障
	81		ー	セーフティバルブ故障

が出たら

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火がつかない場合があります。冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	17 51・52
機器本体が震度約４以上の揺れを検知しました。	●点火 / 消火スイッチを押し、、消灯してください。	18
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	17 51 ～ 53
グリルの 空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火がつかない場合があります。約５分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	18・53
乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	50
使用開始から約２時間または設定した時間がたち自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
30 分がたち自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	27・28
乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	50
設定した時間がたち自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	25・26
設定した時間がたち自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	37 ～ 40
ごはんモードで炊きあがり自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	33・34
湯わかしモードで沸とうして、自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	29・30
異常を検知しました。 部品が故障しています。	●電源スイッチを切ってください。 ●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	61

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- 型式により形状や材質が異なる部品があります。「各部のなまえ」をご覧ください。☞ 3～6ページ
- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	部品名			希望小売価格（税込）	部品コード
交換部品	ごとく	RS21W9K12R RS21W9S8R RS721W9S8R VH2W9K12R	強火力バーナー用 標準バーナー用	￥1,260	010-356-000
		RS21W9S7R RS721W9S7R	強火力バーナー用 標準バーナー用	￥2,625	010-323-000
	バーナーキャップ	RS21W9K12R RS21W9S8R RS721W9S8R VH2W9K12R	強火力バーナー用	￥1,365	151-403-000
			標準バーナー用	￥1,365	151-404-000
		RS21W9S7R RS721W9S7R	強火力バーナー用	￥1,890	151-414-000
			標準バーナー用	￥1,890	151-415-000
	グリル皿			￥2,100	070-186-000
	グリル焼網			￥893	071-049-000
	下火カバー　右			￥315	098-2547R00
	下火カバー　左			￥315	098-2547L00

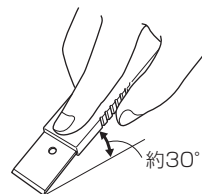
	部品名		型番		
別売品	炊飯専用釜	3合炊き	RTR-03D		当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
	炊飯専用なべ	3合炊き	RTR-300D1		
		5合炊き	RTR-500		
	魚とって		RTO-ST1		
	トーストプレート		RCP-72V		
	ガラストップ専用クリーナー		RBC-VG1		
	ステンレス専用クリーナー（1本）		820-013-000		
	スクレーパーS型〈推奨品〉※		35SB（オルファ社製）	ホームセンターでお買い求めください。	

- 2011年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。

- 当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

当社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

http://www.rinnai-style.jp/

※スクレーパーS型〈推奨品〉について
- トッププレートに傷がつくおそれがありますので、刃が傷んだ場合は、使用しないでください。
- 刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
- 使用角度は約30°で使用してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞ 50ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

項目			
品名	両面焼グリル付２口ガスビルトインコンロ		
型式	RS21W9S7R RS21W9S8R	RS21W9K12R VH2W9K12R	RS721W9S7R RS721W9S8R
型式の呼び	RB21W9SR-L/R	RB21W9KR-L/R	RB721W9SR-L/R
	型式名：RB21W9SR	型式名：RB21W9KR	型式名：RB721W9SR
質量	19.0kg（付属品含む）	20.0kg（付属品含む）	20.5kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm		
	（トッププレート幅　590mm）	（トッププレート幅　590mm）	（トッププレート幅　740mm）
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管		
電源	DC3.0V（単１形アルカリ乾電池×２個）		
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●感震停止機能 ●グリル過熱防止センサー	●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●ロック機能 ●電源オートオフ機能	●コンロ消し忘れ消火機能 ●鍋なし検知機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能
点火方式	連続放電点火式		
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、連絡先一覧表、設置説明書 クックブック、かんたんガイド、魚とって、 ガラスクリーナー見本品（ガラストッププレートタイプのみ）		

ガスグループ（ガス種）		１時間当たりのガス消費量				型式の呼び
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.81kW	8.01kW	RB21W9SR-L/R RB21W9KR-L/R RB721W9SR-L/R
	13A	4.20kW	2.97kW	1.94kW	8.60kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	2.04kW	8.60kW	

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
- 保証期間はお買い上げ日から１年間です。
- 必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合があるので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

- 万一故障したと思われる場合は、まず「よくあるご質問（Q＆A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞ 51 ～ 58ページに従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
  ①ご住所・お名前・電話番号
  ②品名・型式の呼び・お買い上げ日
  ③詳しい故障内容・状況
  ④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

- 製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するための必要な部品です。
- 保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

- 転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
  ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

- お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054-321

お客様の個人情報の取り扱いについて

- 当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- 当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

リンナイ グリル付二口ガスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。
   保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4. 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5. 保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
   （ハ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
   （ニ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書の提示がない場合。
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
   （ト）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
   （チ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町2番26号
TEL　052(361)8211 代表

製品についてのお問い合わせは

拠点	電話	住所
本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目 396-1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番10号
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通 20-1
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関西支社	☎06(6786)3612	〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目10番21号
中国支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目 2-1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町２丁目11番６号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321

JS0006-031 × 03(00)
120725Ⓚ
06000005279300